NINO ARIETTI

# LA FLORA ECONOMICA E POPOLARE DEL TERRITORIO BRESCIANO

## II

ATENEO DI BRESCIA

NINO ARIETTI

# LA FLORA
# ECONOMICA E POPOLARE
# DEL TERRITORIO BRESCIANO
# II

Aggiunte modifiche e correzioni
al primo volume
con appendice sulle specie tossiche
più pericolose e appariscenti
della flora alpina

ATENEO DI BRESCIA

Supplemento ai
COMMENTARI DELL'ATENEO DI BRESCIA - Per l'anno 1979
*Autorizzazione del Tribunale di Brescia N. 64 in data 21 gennaio 1953*

Direttore responsabile UGO VAGLIA

TIPO-LITO FRATELLI GEROLDI - BRESCIA - 1980

*E Dio disse: «Mirate, vi ho dato tutte le erbe, con il loro seme, che si trovano sulla faccia della terra, e tutti gli alberi, con tutti i frutti e i semi degli alberi produttivi; saranno per voi come la carne».*

(*Genesi*, **I**, 29)

## *PREMESSA*

*Allorquando ci accingevamo a dare corpo al nostro trattatello sulle erbe selvatiche (*ARIETTI 1974[1]*) capaci di dare una mano alla massaia in cucina vuoi per criteri di economia, vuoi per alternare qualcosa di men comune della monotonia d'una mensa condizionata dalla fretta e dall'abitudine del palato a prodotti orticoli che sanno di forzatura e di chimica, ci chiedevamo se stessimo forse scrivendo — crepuscolari aedi di tramontate costumanze — solo per la nonnetta di campagna che peraltro già ne sapeva in argomento più di noi.*

*Invece i consuntivi, a qualche anno di distanza, dicono di no. S'è destata più attenzione di quanto non avessimo osato sperare, e l'idea di suggerire solo un diversivo all'impiego del tempo libero a contatto con la natura fu superata non soltanto da un ritrovato interesse per quel gratuito orto dalle molte risorse che avevamo additato, ma anche dalla convinzione che — malgrado la già ampia trattazione — vi fosse ancora spazio per nuove esperienze. Così, accanto a qualcuno che non esitò a seminare nell'orto la* Silene vulgaris *(Moench) Garke (I pp. 52-53) per avere a pronta disposizione quell'erbetta «che sa di cetriolo», altri procedendo per affinità e accertato che nel gruppo non figuressero specie velenose, si sottoposero con oculato impegno a nuove esperienze. E c'è chi, durante le vacanze e i week-end all'insegna dell'agriturismo, oltre a rifornire la dispensa di ottime verdure per gli svariati usi anche condimentari (e capitino pure gli ospiti, tanto ce n'è per tutti) ci offrì pure materiale per l'attuale contribuzione.*

*Il titillamento d'un lemma che va di moda sebbene di rado ne venga approfondito il significato — «ecologia», per l'appunto — ha contribuito in buona misura a ridestare un certo amore per la natura, dando una spinta alla ricerca della genuinità; né soltanto nel campo dell'alimentazione, ma anche per la cura di piccoli malanni, nella cosmesi e perfino in fisioterapia. Di qui il rinnovato interesse per l'erboristeria e — visto che il terreno prometteva d'essere fertile — l'intervento dell'editoria con alcuni recenti trattati che vorrebbero essere di pratica guida per coloro che botanici non sono, ma per un verso o per l'altro (genericità, traduzioni di testi stranieri non sempre rispettose dell'originale, illustrazioni di dubbia fedeltà o scarsamente utilizzabili) finiscono col creare problemi d'interpretazione tanto agli uni che altri altri. Aggiungasi il malvezzo di trattare le specie nell'ordine alfabetico dei loro nomi italiani, non di rado estranei alla parlata corrente.*

---

[1] È seguita nel 1977 una seconda tiratura conforme all'originale anche nella numerazione delle pagine. Pertanto i richiami al precedente lavoro sono validi sia per l'una che per l'altra pubblicazione. Figurando l'attuale come secondo volume, nel testo i rimandi al primo vengono per snellezza indicati con il numero romano I seguito da quello della pagina e dell'eventuale figura.

*Succede così che* Aglio, Cipolla, Porro, Scalogno, *per fare un esempio, trovino collocazioni ben distanti fra loro, mentre il genere* Allium *li comprende tutti e, rilevati i caratteri comuni, risulta poi più agevole discernere fra quelli differenziali.*

*Non ci discosteremo, quindi, dall'ordinamento sistematico già adottato nel riferire qui sulle nuove esperienze di cui siamo debitori ad alcuni nostri volonterosi collaboratori, che neppure desiderano d'essere nominati: forse considerandosi già paghi degli esiti conseguiti, o forse per evitare d'essere raggiunti da qualche poco benevolo commento da parte di chi non condividesse il loro giudizio*[2]*. Comunque, stabilito che si tratta di esperienze da noi stessi ripetute, seguirne le indicazioni potrà costituire un modo di «fare della botanica» più pratico e dilettevole di quello patito nelle aule del vecchio liceo, che aveva il solo effetto di rendere indigesti anche i più gustosi fra i siconi, i peponidi, gli esperidi e le drupe.*

[2] Valga un esempio. Mentre i turioni del Pungitopo (I p. 28-29) costituiscono da noi una ricercata primizia rinvenibile in piccole quantità anche presso taluni ortofrutta specializzati e a prezzi da amatori, un qualificato botanico francese per altri versi di vivace erudizione e competenza (P. LIEUTAGHI, 1974, p. 183) non si tratteneva dall'affermare: «I giovani germogli passano per equivalere gli Asparagi. Pessimo scherzo per chi ha messo in giro questa voce. È vero solo che sono stati mangiati in periodo di carestia».

## AGGIUNTE MODIFICHE CORREZIONI

Benché il nostro contributo fosse frutto di puntigliose e diligenti indagini che hanno coperto l'arco di circa un trentennio, e ciò allo scopo di poterne riferire con esatta cognizione di causa, l'argomento non poteva ovviamente considerarsi esaurito. Né solamente riguardo all'elencazione di altre specie utilizzabili, che di questa sorta di appendice costituisce il capitalo più importante — almeno per quanti hanno fatto del precedente lavoro una sorta di breviario nelle loro distensive e salutari scampagnate — ma anche per la necessità di correzioni quando certe notizie erano state frutto di modeste raccolte e perciò talvolta difettose.

Inoltre qui sarà pure fatto cenno delle specie tossiche più appariscenti e talora decorative nelle quali è facile imbattersi, allo scopo di evitare certe tentazioni che potrebbero essere causa di incidenti anche gravi.

Il tutto sarà fatto secondo l'ordine della materia già seguito, e sempre con richiamo alla pagine del precedente lavoro.

## GRAFIA E PRONUNCIA DELLE VOCE DIALETTALI

Come per il precedente contributo, di ogni specie citata vengono elencate le voci dialettali fin qui raccolte, per la cui grafia e pronuncia rimandiamo alle regole già adottate (N. Arietti, I, pp. 15-16).

Non riteniamo necessario ripeterle qui, poiché l'attuale è in pratica un complemento e ampliamento del primo, al quale si riallaccia di frequente mediante citazioni e richiami. Si tratta d'altra parte di poche e sperimentate regole che, una volta assimilate, sono facili da ritenere e applicare, così da eliminare dubbi circa la vocale su cui cade l'accento tonico, da cui può dipendere in molti casi la stessa interpretazione dell'etimo.

PARTE PRIMA

# SPILUCCANDO NELL'ORTO DELLA NATURA

## LE GIGLIACEE
(cfr. I p. 24)

### Parenti dell'Aglio

Se è vero che l'odore dell'aglio costituisce una sorta d'insegna della tradizionale cucina napoletana e di altre nostre regioni meridionali, non si può disconoscere che la sua presenza sia determinante anche in talune preparazioni culinarie del settentrione, dal pesto alla genovese alla «bagna cauda» del Piemonte. Ma pure nella nostra cucina d'ogni giorno, al pari del prezzemolo, l'aglio trova impiego pressoché continuativo.

Se poi taluno non ne sopporta il sentore, si può togliere lo spicchio dal soffritto e dai sughi dopo avervelo fatto rosolare, a meno che non si preferisca seguire il suggerimento di Castore Durante, botanico viterbese del XVI secolo, che insegna: «Se l'aglio si pianterà e si caverà stando la luna sotterra [cioè in tempo di luna nuova] non haverà il suo odore e sapore fastidioso». Non ci sentiamo però di convalidare l'asserzione.

Tuttavia non è dell'aglio ortense che parleremo qui, ma dei suoi possibili succedanei selvatici, del cui possibile impiego culinario avevamo già fatto cenno (cfr. I p. 26-27), senza però approfondire l'argomento salvo che per l'*Allium neapolitanum* Cyr. La curiosità dei nostri collaboratori è invece andata oltre mediante pratici sperimenti con varie specie dell'ambiente collinare in primavera, e con un'altra di quello alpino nel corso dell'estate. Eccoci quindi a riferirne.

### **Allium schoenoprasum** L. subsp. **sibiricum** (L.) Hartman (fig. 1)

Br.: *Santrigola* secondo E. ZERSI (1871 p. 210) e riferibile probabilmente all'alta Valtrompia.

L'Erba cipollina (così è denominata in italiano la subsp. *schoenoprasum*) sembra non appartenere in senso stretto alla flora indigena italiana: la sua area circumboreale abbraccia infatti l'Europa settentrionale, la Siberia e il Nordamerica, ma la sua coltivazione come specie condimentaria è abbastanza diffusa anche da noi a iniziare almeno dal XVI secolo e in vari luoghi è pure inselvatichita. Se ne usano le foglie per minestre, intingoli e insalate; recise, ripullulano poi rapidamente con una vegetazione a tappeto e la pianta può anche essere

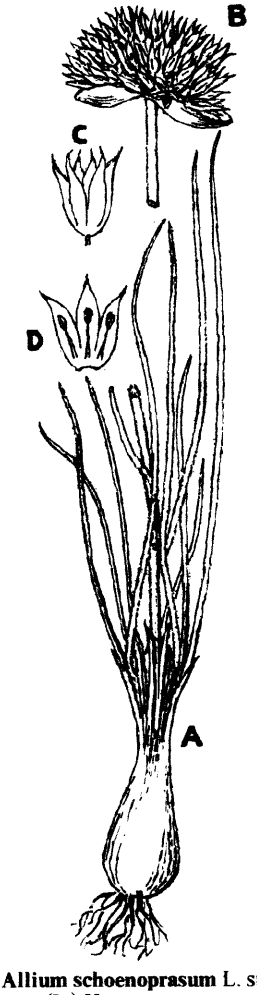


Fig. 1 – **Allium schoenoprasum** L. subsp. **sibiricum** (L.) Hartman
*A:* porzione inferiore della pianta con bulbo ca. 1/6 gr. nat.. *B:* infiorescenza sopra la spata divisa in due valve. *C:* singolo fiore (ingr). *D:* fiore sezionato con gli stami non superanti la corolla (ingr).

propagata mediante trapianto — da operarsi in primavera — dei piccoli bulbi che hanno tendenza ad agglomerarsi. Da ciò anche il successo della sua vendita in vasi con piantine sufficientemente sviluppate per quei casalinghi «orticelli da balcone» attualmente di moda, dove si possono cogliere le poche foglie di basilico, prezzemolo, sedano, salvia ed altro sufficienti a insaporire vivande o salse, senza sprechi ed evitando di ricorrere ogni volta al fruttivendolo.

La subsp. **sibiricum** (nome ambiguo, visto che i suoi caratteri corrispondono poco a quelli della specie siberiana dalla quale pare discendano le varie razze orticole dell'Erba cipollina) è francamente orofita; la si incontra al dissopra della vegetazione arborea nei magri pascoli umidicci su terreno acido (arenarie, scisti e dioriti) talvolta fin oltre i 2500 m: in Valtrompia sul versamente settentrionale del monte Colombine, nella zona di Bazena sul monte Frerone dal passo di Valfredda in su, al passo del Tonale nei pratelli acquitrinosi, ecc. I montanari triumplini ne conoscevano l'uso e, a dire dello ZERSI (op. cit.), lo coltivavano nei loro orticelli. Vediamo quindi di farne la conoscenza.

Il bulbo sotterraneo ovoideo-allungato e biancastro produce un ciuffo di foglie sottili, cilindriche e cave, a punta ottusetta, che all'epoca della fioritura sono generalmente deperite; frammezzo ad esse si leva un solo fusto anch'esso cilindrico e cavo alto 20-40 cm, provvisto nella parte inferiore di 1-2 foglie la cui lunghezza può anche raggiungere l'infiorescenza. Questa all'inizio è avvolta in una spata (vale a dire una sorta di cappuccio simile per consistenza alla pellicole che costituisce la tunica esterna del bulbo della cipolla, ed è carattere comune a tutte le specie di aglio) rossigna e pressoché sferica. Quindi la spata si fende in 2 valve (talvolta 3) di lunghezza un poco minore dell'infiorescenza emisferica a cui sottostà, ed è composta di numerosi fiorellini a 6 tepali allungati e lanceolato-acuti all'apice, d'un colore rosa tenuamente lillacino. Anche a completa fioritura, che ha luogo in luglio-agosto, gli stami restano inclusi nella corolla.

L'esperimento fattone con i bulbi giustificano la considerazione in cui li tenevano i montanari alto-triumplini; hanno sapore meno violento dell'aglio pure condividendone le proprietà condimentarie sia crudi che cotti.

Fin qui però abbiamo fatto solo della botanica spicciola, poiché la specie cresce in territori montani dove, a norma degli art. 9 e 10 della legge 17 dicembre 1973 n. 58 della Regione Lombardia, «è vietato estirpare e danneggiare le radici, i rizomi, i bulbi e i tuberi delle piante appartenenti alla flora alpina».[3]

Per gli usi pratici indichiamo invece le congeneri seguenti più o meno diffuse nei campi e negli ambienti collinari.

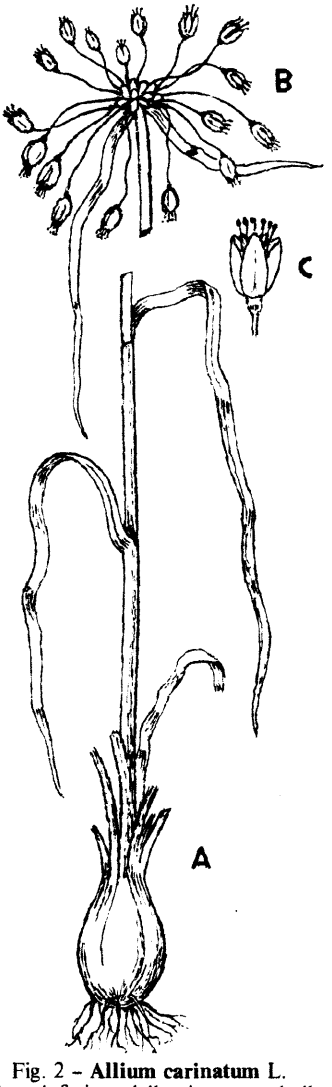


Fig. 2 - **Allium carinatum** L.
*A:* porzione inferiore della pianta con bulbo (ca. 1/4 gr. nat.). *B:* infiorescenza. *C:* singolo fiore (ingr.).

[3] La citata legge regionale n. 58 è stata poi sostituita dalla n. 33 del 27.VII.1977, che all'art. 5 capov. 8 precisa essere vietata «la raccolta e asportazione della flora spontanea» secondo la definizione del successivo art. 18 dove nell'elenco degli ambienti a tale effetto inibiti figurano i «prati montani», mentre il divieto alla «esterpazione o danneggiamento di radici, bulbi, tuberi» è contemplato dalla art. 21.

## Allium carinatum L. (fig. 2)

It.: Aglio violetto.

Br.: *Ai salvadèghi* secondo E. ZERSI (1871 p. 210) presumibilmente nel dialetto centrale.

È la specie più comune sui nostri colli inclusi quelli del tutto prossimi alla città capoluogo (benché possa giungere talora fino a circa 2000 m) in luoghi soleggiati da sassosi a parcamente erboso-cespugliosi e anche nelle vigne.

Il fusto, un poco striato, può variare in altezza da 30 a 60 cm, e reca nella metà inferiore alcune foglie — la cui lamina parte da una guaina serrata attorno al fusto — strettamente nastriformi e ricadenti, attenuate gradualmente in punta acuta; le inferiori sono precocemente distrutte e ne restano solo i residui delle guaine. L'infiorescenza, alla cui base la spata è divisa in 2-3 valve di cui una ricadente assai lunga, è caratterizzata da un glomerulo di bulbilli chiari lievemente verdicci che a maturità, cadendo al suolo, sostituiscono nella funzione i semi la cui produzione è alquanto scarsa. Dal glomerulo partano a raggiera, in numero piuttosto scarso, sottili e ondulati peduncoli di varia lunghezza da cui ciondolano o si erigono piccoli fiori rosei o tenuamente lillacini, a petali obovati e un poco concavi all'apice che è ottuso, e dai quali sporgono visibilmente i 6 stami. Fiorisce da giugno a settembre.

**Allium pulchellum** G. Don

Assomiglia alquanto al precedente di cui è considerato una sottospecie da taluni Autori. La differenza più rimarchevole sta nell'essere privo di bulbilli, per cui l'infiorescenza risulta abbastanza folta. È la specie più frequente nell'ambiente collinare e submontano su pendici secche e soleggiate.

**Allium vineale** L.

It.: Aglio pippolino

Br.: *Ai de luf* secondo E. ZERSI (1871 p. 209), termine però piuttosto generico attribuito di solito anche a specie più o meno affini.

Ha qualche affinità con le due specie precedenti; se ne distingue per le foglie dapprima semicilindriche e poi scanalate dissopra, internamente cave. Spata sotto l'infiorescenza a una sola valva breve e slargata ma terminante bruscamente in una stretta appendice foggiata a codolo. Ombrella irregolare e piuttosto lassa, frequentemente provvista al centro di bulbilli. Fiori poco numerosi a tepali ottusetti d'un rosa pallido talora tendenti al bianchiccio o al verdolino da cui sporgono visibilmente sia gli stami che il pistillo, portati da peduncoli piuttosto brevi. Il bulbo è foggiato a cipolla e di frequente quasi moniliforme alla base per la presenza, sotto le tuniche esterne divise in lacinie intrecciate, di altri piccoli bulbi.

È abbastanza frequente nelle vigne e sui margini incolti dei campi; fiorisce in giugno-luglio.

**Allium sphaerocefalon** L.

It.: Aglietto, Aglietto di serpe.

Br.: *Ai de luf* come il precedente (E. ZERSI. 1871 p. 209), con le osservazioni già fatte.

È diffuso come i precedenti e talora di più allignando dalla pianura fino ai colli e alla zona submontana nei luoghi secchi e incolti. Lo si riconosce facilmente dall'infiorescenza pressoché globosa di colore dal roseo-porporino al rosso intenso, costituita da minuscoli fiori stipati e brevemente peduncolati da cui sporgono gli stami. Spata divisa alla fine in 2-3 brevi lobi rostrati per lo più caduchi. Fusto eretto e rigido con poche foglie semicilindriche scanalate e cave almeno alla base. Bulbo ovoideo-allungato di frequente bernoccoluto per la presenza di bulbilli sotto le tuniche esterne. Fiorisce in luglio-agosto.

La parte utilizzabile è costituita dai bulbi che, così come quelli degli *Allium* già descritti, si prestano a tutti gli usi dell'Aglio ortense, del quale anzi risultano più gradevoli perché di sapore meno acuto. Se colti allorché la pianta è in incipiente sviluppo — e sarà allora di buona guida l'inconfondibile odore agliaceo che anche le foglie emanano, evitando così confusioni con i *Muscari* (I p. 24-26) nella prima fase di aspetto più o e meno prossimo — si può utilizzare anche il tratto basale del fusto avvolto in spesse guaine fogliari ancor bianche.

## Allium ursinum L. (fig. 3)

It.: Aglio orsino.

Br.: Non sono note voci dialettali.

Fra maggio e giugno sulle nostre montagne all'altitudine di 600-1000 m ca., (eccezionalmente a minor quota, come sul versante settentrionale dei Ronchi di Brescia, in Costalunga, dove esisteva una cospicua colonia a circa 200 m) nell'umidore del folto bosco di ontani e faggi dove però il terreno soffice e ricco di humus non sia troppo ombreggiato, è dato scorgere talvolta un'insolita fresca macchia di verzura: sono foglie largamente ovate erette sul terreno per un'altezza di 10-20 cm, luci-

de e d'un bel verde gaio. Lì per lì si può pensare d'essersi imbattuti in una colonia di mughetti, ma il naso s'incarica subito di smentirci: in luogo del delicato profumo c'è un marcato odore di cucina napoletana, vale a dire di aglio.

Infossato nel terreno c'è un bulbo nudo e biancastro, di modesto diametro e lungamente affusolato, dalla cui brattea s'innalzano due sole delle foglie dianzi descritte, il cui allungato picciolo forma poi la nervatura centrale, affiancata da numerose altre ad andamento quasi parallelo al margine dell'ampio lembo. Frammezzo si eleva diritto lo scapo a sezione leggermente triangolare, alto 15-30 cm, slargato in alto nell'infiorescenza sorretta a mo' di coppa da una sottile spata cartilaginea larga 2-4 cm e divisa in 2-3 lobi. I fiori, d'un bianco puro, hanno la corolla divisa in 6 sepali oblungo-laceolati spianati a stella.

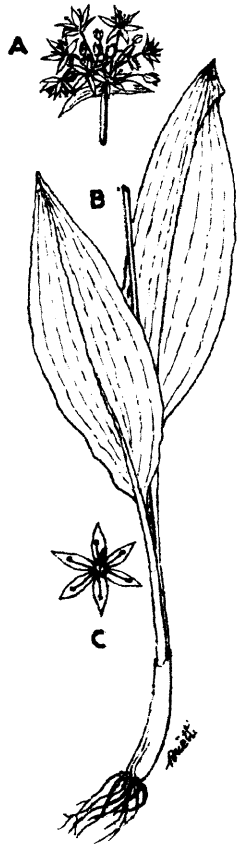


Fig. 3 - **Allium ursinum** L.
*A:* parte apicale dello scapo con l'infiorescenza. *B:* pianta intera (ca. 1/2 gr. nat.). *C:* fiore singolo (un poco ingrandito)

Aglio, quindi, che più d'ogni altra specie ha conservato le originali proprietà culinarie, e come tali utilizzabile; la modestia del suo bulbo trova compenso nelle foglie che, tagliate fini, si possono usare sia frammischiate all'insalata cruda che con tale aggiunta (S. VIOLA, 1975 p.19) risulta efficace contro le eruzioni cutanee persistenti, sia per dare tono alle ministre di verdura.

Il genere *Allium* comprende 450 specie variamente distribuite nell'emisfero boreale. Alcune di esse, estranee alla nostra flora e prive del caratteristico odore agliaceo e provviste di infiorescenza decorativa, sono state di recente introdotte dai floricoltori per il giardinaggio. Ecco l'elenco di quelle ortensi coltivate per gli usi di cucina: Aglio (*Allium sativum* L.) originario dell'Asia centrale; Cipolla (*A. cepa* L.) dell'Asia centro-occidentale); Cipolla d'inverno (*A. fistulosum* L.) originario della Siberia, scarsamente coltivato ma ignoto nel Bresciano; Erba cipollina (*A. schoenoprasum* L.) già nominato a p.13; Porro (*A. porrum* L.) derivato per coltura dall'*A. ampeloprasum* L. indigeno della regione mediterranea, spontaneo in Sardegna e Sicilia; Scalogno (*A. ascalonicum* L.) di origine sconosciuta ma probabilmente dell'Asia occidentale, in Francia estesamente coltivato, in Italia poco e nel Bresciano quasi niente.

**Ruscus aculeatus** L. (cfr. **I** p. 28-30 fig. 6)

Una breve nota per sfatare una credenza che in qualche luogo — soprattutto nella zona collinare morenica del Garda — pare abbastanza diffusa. Si afferma cioè che nel recidere la parte commestibile convenga lasciarne il tratto basale indurito, perché vi si produrrebbero i nuovi turioni. Ciò invece favorisce solo l'infoltire dei cespi, ottenendo effetto contrario a quello desiderato.

Redditizio è invece il sistema abbastanza seguito di recidere le piante se sono molto fitte, oppure più comodamente ma sconsideratamente di bruciarle, per favorire una più precoce e copiosa produzione di turioni, che però rimangono brevi e induriscono rapidamente. In entrambi i casi si tratta d'una forzatura che ha per effetto la graduale distruzione della specie, a parte la degrazione delle caratteristiche ambientali.

La presenza del surgelatore a circa 17-20 gradi sotto zero negli odierni frigoriferi domestici («frizer») consente di conservare questi «asparagi» da una stagione all'altra.

Procedimento: preparati e lavati, i turioni vanno legati a mazzetti e posti in acqua bollente che in loro presenza perde il bollore. Attendere che l'acqua riprenda a bollire e lasciarveli per 2 minuti, quindi toglierli e scolarli, porli su un panno e lasciarveli per 24 ore o più avendo cura di rigirarli frequentemente fino a che siano bene asciutti. I mazzetti si avvolgono quindi singolarmente nei soliti fogli di plastica trasparente o alluminio da cucina («Cuki», «Glad» o altro), e si passano nel «frizer» dove possono conservarsi anche per oltre un anno. Per l'uso si tolgono dal «frizer» i mazzetti, si eliminano involucro e legaccio, si pongono in acqua salata già a bollore sostenuto lasciandoveli mezz'ora, quindi si scolano e condiscono come quelli freschi.

Lo stesso procedimento di conservazione e uso vale per la specie che segue.

Dal rizoma (cfr. I p. 29 fig. 6b) sono state isolate di recente alcune saponine utilizzate in farmacologia per preparati utili nel trattamento di disturbi circolatori degli arti inferiori (varici, ulcere varicose, vene superficiali) e negli stadi infiammatori della mucosa ano-rettale.

**Ruscus hypophyllum** L. (fig. 4)

È parente prossimo del Pungitopo (I p. 28-29) e la sua area naturale si svolge in Italia nella regione mediterranea dalla Liguria in giù. Siccome i suoi cladodi benché appuntiti non pungono, è sempreverde e può essere governato a basse spalliere dell'altezza di 20-40 cm, è entrato nel giardinaggio anche nel nostro territorio, almeno nelle zone non soggette a forti gelate e si può considerare elemento abbastanza rustico. Anzi propagandosi speditamente per gemmazione dei serpeggianti suoi stolini,

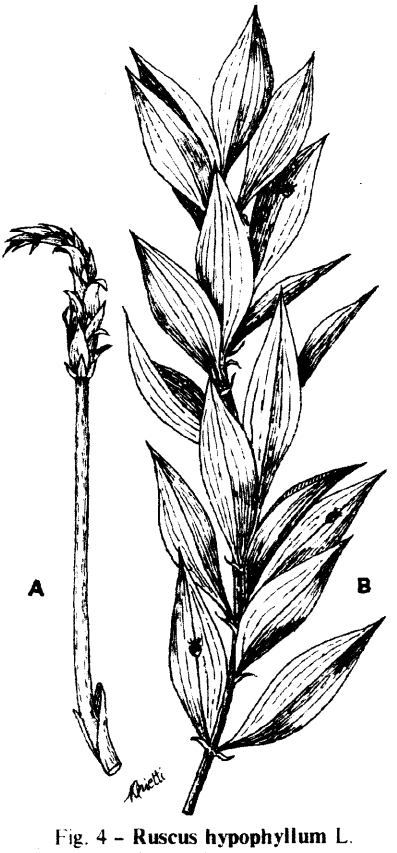


Fig. 4 - **Ruscus hypophyllum** L.
*A:* giovane getto (turione) come si coglie a scopo culinario. *B:* porzione di pianta con tre cladodi recanti sulla pagina inferiore un fiore femminile (ca. 1/2 gr. nat.).

può capitare di doverne contenere drasticamente l'invadenza.

I cladodi (fusti appiattiti che svolgono la funzione di foglie, le quali sono ridotte alle minuscole squame ubicate alle base del picciolo) sono oblungo-lanceolati a terminazione appuntita e possono raggiungere la lunghezza di 5-10 cm con una larghezza di 3-5. Sulla pagina inferiore, in febbraio-aprile, si schiudono minuscoli fiori giallo-verdognoli poco appariscenti (danno quasi l'impressione di piccoli insetti posati sul cladodo) tutti maschili o tutti femminili su individui diversi, essendo dioica la pianta. Dai femminili ha origine una bacca rossa del diametro di 1-2 cm, ma la fruttificazione non si verifica nel nostro territorio.

Le affinità parentali con il Pungitopo hanno suggerito di sperimentanre i getti (turioni) che si producono copiosi in marzo-aprile nel folto del cespugliame e si possono cogliere senza pungersi le mani. Somigliano abbastanza a quelli del parente spontaneo; sono d'un verde chiaro alla base che è protetta da brattee guainanti biancastre, e lievemente grigio-vinosi in alto. Differisce invece il ciuffo apicale che assume la forma di uno spicastro reclinato costituito da strette foglioline bratteali e da cladodi incipienti, il tutto d'un lucido e tenue verdiccio.

Uso e sapore possono assimiliarsi a quelli del Pungitopo, e chi dispone d'un giardino in posizione riparata (p. es. gli ambienti collinari che guardano a mezzogiorno) o in zone climaticamente favorite (riviere dei laghi) può aggiungere a un elemento decorativo di scarse pretese colturali il piacere d'un piatto poco consueto di asparagi primaticci.

A differenza di quelli del Pungitopo, i turioni della specie in questione sono scarsamente induriti e soltanto alla base, quindi risultano consumabili quasi per intero.

La pianta, che alle nostre latitudini si propaga solo per gemmazione degli stoloni, tende a infoltire a scapito della produzione di nuovi turioni. Conviene quindi, nel tardo autunno, diradare i cespi recidendo a livello del terreno le parti vecchie, il che favorirà in primavera un più copioso raccolto.

## LE IRIDACEE

Le specie di questa famiglia hanno spiccate affinità con quelle delle Gigliacee (I p. 24) e a prima vista non sono facilmente distinguibili. Il carattere discriminante è difatti costituito dal numero degli stami: 6 nelle Gigliacee, 3 nelle Iridacee.

Poche famiglie possono contare, in rapporto con le 600-700 specie che la compongono, un numero così elevato di piante bulbose o rizomatose celebrate per la preziosità delle forme e la gamma dei colori nei loro fiori. *Crocus*, Giaggioli, Freesie, *Sparassis*, *Tritonia*, *Tigridia*, Acidentara figurano dovunque nei giardini. Alcune sono di popolare impiego, accumunando alla bellezza la rusticità; altre hanno esigenze maggiori sicché il campo si restringe agli amatori; tutte comunque fanno sgranare gli occhi a quanti si soffermano sulle colorite raffigurazioni dei cataloghi delle case orticole che, soprattutto in Olanda, ne fanno oggetto di attivo e importante commercio.

La famiglia, presente con varie specie nelle fasce tropicali e temperate dei due emisferi benché pare sia il Sud-Africa il suo centro di irradiazione originario, prende il nome da *Iris*, vale a dire il ben noto Giaggiolo che, stilizzato, figura negli stemmi delle città di Firenze e Trieste, per passare in Francia a quello gentilizio della casa regnante degli Orléans che ne reca addirittura tre disposti a triangolo. Araldica a parte, i grossi e nodosi rizomi di alcuni *Iris* popolarmente coltivati ma anche inselvatichiti (*Iris germanica* L. e soprattutto *I. pallida* Lam. spontaneizzati in consorzi talora vistosi sui colli della Valtenesi presso Puegnago e sulla riviera benacense fin oltre Gargnano, raggruppati con i termini dialettali di *Spadu* sui Ronchi di Brescia e *Zei de spada* sec. E. Zersi, 1871 p. 204) che solitamente vengono estirpati e gettati tra i rifiuti quando nei giardini divengono invadenti, diseccati e macinati costituiscono la nota «polvere di giaggiolo» dal persistente e delicato profumi come di violetta.

**Crocus albiflorus** Kit. ex Schult. (fig. 5)

It.: Zafferano selvatico.

Br.: *Friduline* in Valsabbia a Belprato, dove però si ritiene che non sia specie diversa dal *Colchicum autumnale* L. perché si afferma essere «l'ultimo fiore ad apparire e il primo a mostrarsi»; *Panada dè le cavre* in vari luoghi della media e alta Valcamonica.

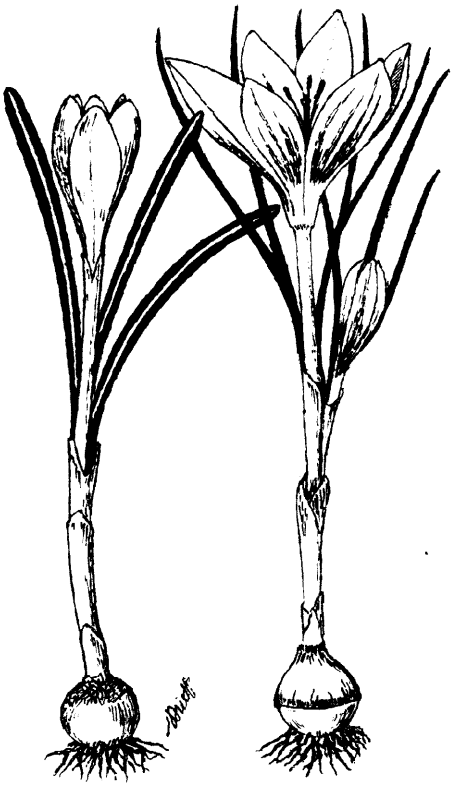

Fig. 5 - **Crocus albiflorus** Kit. ex Schult. a sinistra. **Crocus biflorus** Mill. a destra. (ca. 2/3 gr. nat.).

**Crocus biflorus** Mill. (fig. 5)

It.: Zafferano italiano

Br.: *Camparòc* sec. E. Zersi (1971 p. 204); *Maigole* a Gussago e Ome, voce che però in Bresica e dintorni *Masöchine* a Bedizzole; *Masüchine* nei dintorni di Brescia, nella bassa Valtrompia a Concesio e in Valtenesi e Soprazocco e Muscoline. In qualche luogo però con talune delle voce elencate si designano entrambe le specie.

Veritieri araldi della primavera, il primo d'essi (*Crocus albiflorus*) è tanto impaziante di rallegrare con miriadi delle sue corolle i pingui prati montani intrisi d'acqua di fusione delle nevi ancora ristagnanti tutt'in giro, da forare talvolta il residuo manto nevoso. Ciò per il fatto che inizia a vegetare già sotto la neve e durante il suo celere sviluppo produce calore, così da permettere ai suoi fragili fiori di aprirsi indenni un varco nella diaccia coltre. Anche il secondo (*Crocus biflorus*) è altrettanto precoce, ma si può dire che raramente conosca la neve a motivo delle sue affinità con la flora mediterranea; la sua area si svolge difatti dall'Italia peninsulare alla regione balcanica e alla confinante Asia occidentale. Perciò da noi lo si incontra, talora in vistosi consorzi, nelle zone collinari climaticamente più favorite fra i laghi di Garda e d'Iseo, raggiungendo i 421 m sui Ronchi di Brescia nel pratello antistante la chiesetta di San Gottardo.

Le differenze fra le due specie si evidenziano nel seguente prospetto.

**Crocus albiflorus**

Bulbo nella parte superiore ricoperto da un reticolo di fibre ocracee.

Foglie generalmente 3, lineari ad apice ottuso, larghe 3-8 mm e percorse da un evidente venatura bianca, sviluppantisi completamente dopo la fioritura.

Fiori generalmente uno, raramente due, tubolosi, a perigonio diviso in 6 lobi di rado slargati a stella, in prevalenza bianchi ma anche azzurrognoli e variegati.

Fioritura da marzo a luglio secondo le altitudini. Distribuzione altitudinale dai colli fino a m 2710 nelle Alpi Retiche.

**Crocus biflorus**

Bulbo ricoperto da una tunica erbacea (simile alla pellicola della cipolla) che si stacca circolarmente come una cuffia.

Foglie da 3 a 5, ad apice acuto, larghe appena 1-3 mm, pure a completo sviluppo dopo la fioritura.
Fiori come in *C. albiflorus* ma più grandi, generalmente 2 (raramente fino a 5) di cui uno in boccio mentre l'altro è già schiuso, con i lobi più di frequente aperti a stella, bianchi e percorsi da marcate venature bruno-violacee.
Fioritura nel tardo gennaio ed aprile. Distribuzione collinare fino a m. 500 ca.

I ragazzi hanno imparato da tempo a scavarne i bulbi e mangiarseli crudi per un loro vago sapore di nocciola benché non difetti un certo sentore terroso, ma possono essere meglio utilizzati per la conservazione sott'aceto nei modi indicati per quelli del *Muscari comosum* (L.) Miller (I p. 26). La raccolta dei bulbi (osservando le norme del decreto provinciale sulla protezione della flora spontanea e badando comunque a recare danni il meno possibile alla cotica erbosa) può farsi laddove i consorzi sono i più cospicui: per il *Crocus biflorus* all'epoca della fioritura, per il *C. albiflorus* anche quando le piante sono sfiorite essendone facilitato il riconoscimento dalla linea bianca della nervatura delle foglie. In Romania, nella Moldavia e in Valacchia tra le Alpi Transilvaniche e la regione danubiana, le popolazioni rurali ne consumano i bulbi in varie guise.

Nell'Europa mediterranea sono presenti ben 75 specie di *Crocus*. Quelli a grandi fiori che sono i primi ad allietare i nostri giardini e balconi con le loro vivaci corolle che vanno dal bianco puro al giallo oro e a tutta la gamma dall'azzurro al violetto, sono «cultivar» ottenuti mediante selezione e ibridazione da specializzate case orto-floricole soprattutto olandesi, con le due specie in argomento più il *Crocus susiana* Ker.-Gawl. dell'Asia Minore a fiori giallo-dorati, e il *C. versicolor* Ker.-Gawl. della Liguria e della Provenza in Francia a fiori biancastri con bande violacee.

## LE CHENOPODIACEE
(cfr. I p. 46)

**Chenopodium rubrum** L. (fig. 6)

Manca di nomi volgari perché estraneo alla flora bresciana.

È una pianticella erbacea abbastanza strana perché, sebbene appartenga alla flora circumboreale, in Italia può dirsi pressoché sconosciuta. Viene citata difatti solo per la provicia di Bolzano (per il Trentino G. Dalla Fior, 1963 p. 287, non ne fa cenno) presso le case e lungo le strade, all'altitudine di 400-1000 metri, mentre per la Francia le sue sporadiche presenze riguarderebbero macerie e margini degli stagni.

Le piante, però, non rispettano la geografia, e così anche il nostro collaboratore che, in luglio-agosto, ne rinvenne casualmente una cospicua ma strettamente localizzata colonia a due passi oltre il Tonale, esattamente alla cascina Velon in val di Sole all'altitudine di circa 1300 metri, mentre la letteratura botanica la dice distribuita dalla pianura fino a 600 metri, indicandone come suoi ambienti d'elezione i margini delle strade e le macerie. Il rinvenimento in questione è avvenuto invece su un letamaio di concime stagionato: un po' come le zucche che i contadini seminano sui cumili di stallatico posti all'aria libera per ottenerne più rapidamente la maturazione, con il beneficio secondario ma non disprezzabile dei gialli fiori (di cui generalmente ignorano che se ne possono fare ottimi fritti), dei voluminosi e costulati peponidi (*vulgo* zucche), mentre le foglie sui lunghi fusti striscianti servono ottimamente a occultare, se non la puzza, almeno la poca estetica concimaia.

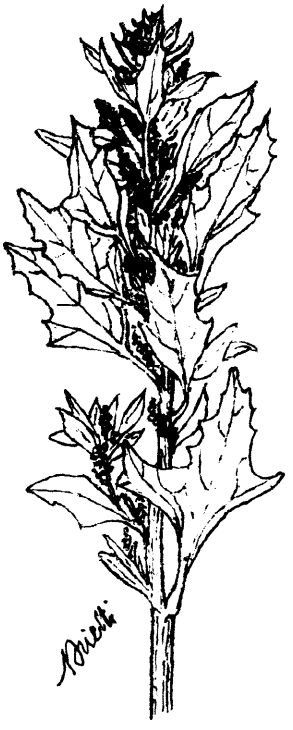

Fig. 6 - **Chenopodium rubrum** L.
Tratto superiore dello scapo con l'infiorescenza a panicoli nell'ascella delle foglie di dimensioni via via più ridotte (ca. 1/2 gr. nat. ).

Quanto ai caratteri della specie in discorso, si tratta di un'erba annuale dal fusto alto 10-80 cm, accompagnato fino all'apice da foglie spesse, dal profilo all'incirca triangolare e di norma astate (imitanti cioè la medioevale alabarda a tre punte), variamente incise a denti disuguali e acuti. Stelo diritto o tendente a ricadere verso il terreno. Il tutto tipicamente soffuso d'un rosso vinoso.

Infiorescenza costituita da grappoletti di minuscoli glomeruli farinosi-appiccicosi nascenti ognuno nell'ascella d'una foglia, per cui nell'insieme si ha un apice foglioso.

La pianta si presta all'uso come gli spinaci, a cui è apparentata, intera se giovane mentre a sviluppo avanzato conviene limitarsi alle foglie monde. Commestibilità e sapore si discostano di poco da quelli dello Spinacio selvatico (*Chenopodium bunus-henricus* L., cfr. **I** p. 46).

**Chenopodium bonus-hernicus** L. (**I** p. 46 fig. 17)

Br.: *Èrba onta.*

A Botticino nei siti collinari presso San Gallo viene raccolto in sito e regolarmente consumato. La località è a quota m 477; perciò il limite di diffusione della specie indicato (**I** p. 47) come non inferiore ai m 500, va modificato di conseguenza.

La nuova voce, così come quella di *Farenèle* che ci è nota di Marmentino in Valtrompia, deriva chiaramente dalla caratteristica farinosità appiccicosa della pianta.

## LE FITOLACCACEE

E una piccola famiglia raggruppante all'incirca 120 specie, proprie per lo più delle regioni tropicali e del Sud Africa. Mancano quasi del tutto di interesse economico, mentre lo stesso giardinaggio se n'è avvalso assai moderatamente. Una delle poche specie introdotte come elemento decorativo per il suo ampio fogliame verde è quella che illustriamo di seguito. Dalla sua patria nordamericana approdò in Europa verso il 1650, ma in Italia giunse solo nel 1840 quale nuovo ospite dell'orto botanico di Napoli. Scaduta nella fama come pianta ornamentale, provvidero gli uccelli a disseminarla: tordi, gardene, codirossi sono particolarmente ghiotti delle sue bacche ed espellendone i semi ne favoriscono la propagazione, sicchè già verso il 1850 veniva notata come inselvatichita e spontaneizzata in più luoghi della nostra provincia da E. ZERSI (1871 p. 177) che ricorda come dalle sue bacche si traesse il bel colore detto «rosso» d'amaranto» oggi soppiantato dalla chimica, mentre persiste, ma è augurabile per poco, l'uso di piantarla nei pressi degli appostamenti fissi da caccia come richiamo per gli uccelli.

**Phytolacca americana** L.

It.: Erba amaranto, Erba cremesina, Sanguinello, Uva d'America, Uva di Spa*gna, Uva turca.*

*Br.: Ua spagna* (E. ZERSI. 1871 p. 177) *Ua uzilina* nei dintorni di Brescia e a Provaglio d'Iseo; *verzi* a Pontevico e in Valsabbia a Nozza.

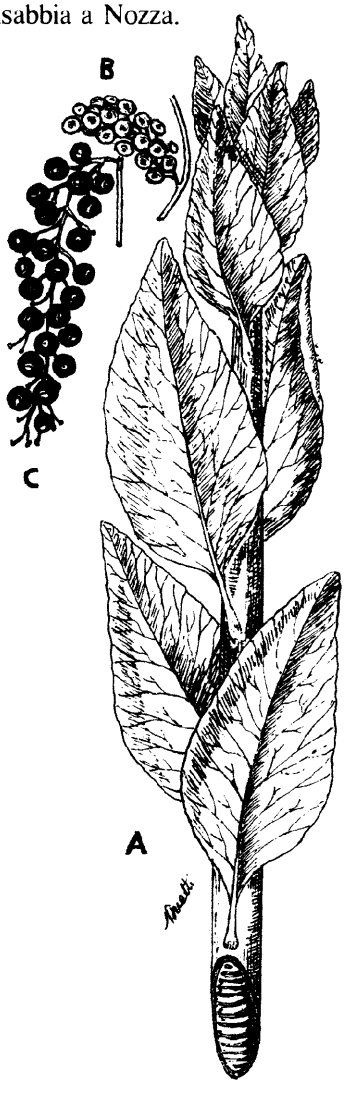


Fig. 7 - **Phytolacca americana** L.
*A:* giovane pollone (ca. 1/2 gr. nat.). *B:* infiorescenza. *C:* grappolo pendulo di bacche a maturità (ca. 1/4 gr. nat.).

È una grossa pianta erbacea perennante che esala un odore piuttosto sgradevole, alta da 1 a 3 m, dal fusto eretto, cilindrico, del diametro fino a 3 cm alla base e regolarmente assottigliato verso l'alto, di frequente asimmetricamente ramoso, foglioso fin dall'inizio; internamente cavo, è farcito fino alla scorza da una sostanza midollosa e lacunosa che disegna una regolare e fitta serie di solchi paralleli. Foglie alterne d'un bel verde lucido, ovali, assai grandi misurando le basali fin 25 cm di lunghezza per 10 di larghezza.

Infiorescenza in grappoli lunghi circa 10 cm con fiori addensati a perianzio da bianco a livemente rosato; si schiudono da luglio a ottobre, dopo di che il grappolo diviene pendulo sotto il peso delle bacche del diametro di circa un cm, dapprima porporine e poi quasi nerastre, con la polpa color amaranto e sapore dolciastro.

Sono commestibili i succosi polloni che in aprile-maggio si rinvengono numerosi attorno ai residui rinsecchiti e biancheggianti dei fusti dell'anno precedente. Le foglie vanno però tolte perché, lessate, dopo un iniziale sapore che ricorda quello degli spinaci, e della Bietola da erbette (*Beta vulgaris* L. var. *cicla* L., un dialetto *Èrbe*), diventano quasi subito amarognolo-astringenti. Però servono anch'esse perché, defogliando il pollone dall'apice verso la base, viene facilitata l'asportazione della sottile pellicola esterna che la cottura indurirebbe. A sviluppo più avanzato, anche quando hanno raggiunto un metro d'altezza, scartata la base indurita e procedendo come per i polloni giovani, sono ugualmente utilizzabili. Cuociono, diventando tenere in circa 15-20 minuti secondo lo sviluppo, in acqua salata cui conviene aggiungere qualche rametto

di rosmarino o alcune foglie di alloro per attenuarne il sapore dolciastro.

Gli indigeni delle Antille ricavano dalle bacche il colorante per tingere le stoffe in rosso scarlatto.

Le radici contengono una saponina ad azione leggermente narcotica oltreché emetico-purgativa, ed ha trovato qualche impiego nella medicina popolare. La farmacologia se ne avvale invece per preparati contro reumatismi, artriti e obesità.

## LE IPERICACEE

Compongono la famiglia circa 210 specie distribuite nelle regioni temperate e calde di quasi tutto il globo. Tra le poche che hanno trovato posto nel giardinaggio per il loro carattere ornamentale, si può ricordare l'*Hypericum patulum* Thunb. della Cina e Giappone, decorativo arbusto alto poco più di mezzo metro che durante tutta l'estate si carica di appariscenti fiori giallo-pallidi. Più rustico e con tendenza a inselvatichire è invece l'*Hypericum calycinum* L. originario della Grecia e Asia Minore, modesto arbusto stolonifero a portamento sdraiato usato come tappezzante per bordure o formare, al piede di alberi la cui fitta ombra non permette la crescita di specie eliofile, un sottobosco dal lucido fogliame e i grandi fiori giallo-dorati del diametro fino a 8 cm dal cui centro irradiano a fascetti gli stami, richiamando un poco, salvo che nel colore dei petali, quelli del Cappero.

L'interesse di questa famiglia, composta dal solo genere in questione, è principalmente dovuto all'impiego che in qualche regione si fa tuttora, nella medicina domestica, di alcune specie indigene un tempo ritenute anche magiche. In Germania e nell'Inghilterra dove fiorì il rito druidico, l'*Hypericum perforatum* L., che di seguito viene opportunamente illustrato, era venerato come pianta atta agli incantesimi. Le fanciulle ne facevano segretamente un mazzo nella notte di S. Giovanni al tenue chiarore delle lucciole, lo appendevano nella loro cameretta e il pronostico si aveva il mattino seguente: se i fuori erano rimasti freschi ne traevano l'auspicio di un prossimo e felice matrimonio; se avvizziti era invece segno infausto. In realtà però le cose stanno diversamente: l'Iperico è igroscopico, e i suoi fiori durano di più senza appassire se il muro a cui è stato appeso è umido.

**Hypericum perforatum** L. (fig. 8)

It.: Cacciadiavoli, erba di San Giovanni, Iperico.

Br.: *Èrba de San Gioan* (E. ZERSI, 1871 p. 45), voce che però designa l'*Arnica montana* L. nei pressi di Brescia a Botticino, altrove il *Rumex acetosella* L. (I p. 46) secondo E. ZERSI (1871 p. 179), il *Galium mollugo* L. (I p. 107) sulla riviera benacense da Salò a Toscolano, e infine la *Verbena officinalis* L. nei dintorni di Brescia; *Lüssignöl* (E. ZERSI, 1871 p. 45); *Pèrfora* in Valvestino; *Pèrforada* in alta Valtrompia e a Vione in Valcamonica; *Traforada* in Valtrompia a Marmentino, Bovegno e S. Colombano.

Pianta erbacea perennante dell'altezza da 30 a 80 cm, lo stelo rigido e cilindrico con due linee più o meno rilevate nel senso della lunghezza, assai ramificato in alto così da dare all'infiorescenza un aspetto quasi ombrelliforme. Foglie opposte e sessili, irregolarmente ovate e apicalmente crenulate da un lato, larghe 2-3 cm; in trasparenza appaiono crivellate di punti translucidi, che sono piccole sacche d'olio essenziale. Fiori abbastanza grandi (diam. cm 2,5 ca.), a cinque sepali e altrettanti pe-

Fig. 8 – **Hypericum perforatum** L. Cima fiorita (ca 4/5 gr. nat.).

tali giallo-oro, con al centro un appariscente ciuffo di stami raggruppati in 3 oppure 5 fascetti. Fioritura estiva (giugno-agosto), mesi nei quali va fatta la raccolta delle cime essendo i fiori più ricchi in tale periodo di olio essenziale.

È specie diffusa dalla pianura fin verso i 2000 m, abbastanza comune nelle zone collinari e submontane nei siti soleggiati sassosi e anche decisamente rupestri, ai margini delle strade, nelle schiarite di boschi e arbusteti.

Le sommità fiorite, di sapore amaro-astringente e un poco salato, vanno essiccate in locale aerato, sospese a mazzi o distese su graticci. Un ottimo aperitivo e digestivo si ottiene ponendo in infusione in un litro di buona grappa 15 grammi di fiori secchi e un limone tagliato a pezzi. La bottiglia deve essere di vetro trasparente ed esposta al sole; dopo 15 giorni si cola comprimendo bene e si aggiungono 60 grammi di zucchero o più secondo i gusti.

La pianta può trovare utile applicazione in diversi preparati contro i crampi dello stomaco e i dolori addominali, nell'incontinenza d'orina, gli spasmi vescicali, infiammazione della mucosa uterina; per uso esterno in decozione sulle contusioni diffuse e dolorose. Conviene tuttavia andare cauti, perché dopo cure prolungate o a dosi elevate l'Iperico irrita il sistema nervoso e si comporta come sensibilizzatore dell'epidermide, provocando eritemi, ulcerazioni e necrosi dei tessuti cutanei.

## LE CROCIFERE

A quanto già detto in precedenza (I p. 53) aggiungiamo che il consumo di verdure appartenenti a questa famiglia è salutare per l'apporto di solfo organico necessario al nostro organismo per l'edificazione delle cartilagini e dei tessuti connettivi in generale.

**Diplotaxis tenuifolia** (L.) DC. (fig. 9)

It.: Ruchetta selvatica.

Manca di termini volgari, come capita di norma per i vegetali che non offrono alcuna utilità né presentano caratteri tali da richiamare l'attenzione. E ignota sarebbe rimasta se a toglierla dall'oblio non avessero provveduto gli immigrati dal Mezzogiorno, dov'è diffuso e reputato l'uso di aggiungere un poco di foglie di Rùcola o Ruchetta alle insalate crude per accrescerne il sapore e conferirvi un aroma stimolante. Ma questa specie (*Eruca sativa* Mill.) allo stato spontaneo di casa nella regione mediterranea e normalmente coltivata come ortaggio condimentario nelle nostre regioni meridionali, non aveva mai trovato cittadinanza nel Bresciano fino a questi nostri tempi, allorché cominciò ad apparire nei supermercati in quell'assortimento di bustine di sementi reclamizzate per i cosiddetti «orticelli da balcone», vale a dire quelle erbe condimentarie di cui è già stato fatto cenno a p. 14.

Adesso sta incontrando qualche favore anche fra noi; non però di tutti a causa del sapore pronunciatamente rafanoide, che fa passare in sott'ordine la sua azione stimolatrice delle funzioni digestive.

Tuttavia già in precedenza alcuni tra i più affezionati alle usanze dei luoghi d'origine avevano scoperto un suo succedaneo nella Ruchetta selvatica, che neppure richiedeva d'essere seminata crescendo spontanea e talora in buona

copia nelle vigne, ai margini dei coltivi e delle strade campestri o su macerie, di preferenza su terreno calcareo, dalla pianura fin verso i 1000 metri.

Fig. 9 - **Diplotaxis tenuifolia** (L.) DC.
*A:* pianta con fiori e silique (ca. 1/2 gr. nat.). *B:* siliqua con relativo peduncolo (ingr.).

È una pianticella erbacea alta con le infiorescenze da 30 a 60 cm, le cui foglie non sono disposte a rosetta, ma si addensano presso la parte basale del fusto in posizione alterna, disponendosi da sdraiate a quasi erette secondo l'ambiente di crescita; sono glabre, lucide, d'un verde glaucescente, piuttosto consistenti, di forma allungata ma da grossolanamente sinuato-dentate a profondamente divise in lobi irregolari di cui il terminale frequentemente più ampio. Frammezzo si ergono uno o più steli con diverse foglie ridotte, sormontate da un gruppetto di fiori quadripetali d'un giallo pallido e odore gradevole, che continuano a svilupparsi in successione seguendo la crescita dello stelo, mentre da quelli sfioriti si sviluppa una loggia seminifera (siliqua) pressoché cilindrica, sottile, portata da un peduncolo di lunghezza pressoché uguale sui 2-3 cm. Fiorisce da aprile a luglio e di frequente rifiorisce in ottobre-novembre.

Per l'accennato uso nelle insalate si colgono le foglie basali quando sono ancora tenere, e per il riconoscimento conviene «andare a naso»: se, stropicciate, emanano un forte odore bensì rafanoide ma non proprio gradevole (e per questo che conta più detrattori che amatori) è senz'altro la Ruchetta selvatica.

Comunque, la sua parsimoniosa aggiunta trova amatori soprattutto fra quanti gradiscono l'uso francese della senape nell'insalata; da sola ha invece un sapore troppo forte acidulo-piccante-amarognolo.

**Cardamine asarifolia** L. (fig. 10)

It.: Billeri a foglie rotonde.

Br.: in alta Valtrompia a Lavenone, Pezzoro, Pezzaze e Collio è indifferentemente indicata, secondo le diverse inflessioni fonetiche dovute probabil-

mente a difettosa ripetizione orale, con le voce *Clocleargia, Cocleargia, Concle-argia*; nelle campagne a sud di Brescia presso S. Zeno Naviglio dove fin verso il 1935 si poteva rinvenire in qualche zona umida, ora cancellata, come relitto delle glaciazioni quaternarie, era indicata con il termine di *Grasu*, con il quale però tanto in Brescia che nelle citate località dell'alta Valtrompia si designa più comunemente il *Nasturtium officinale* R. Br. (cfr. **I** p. 54).

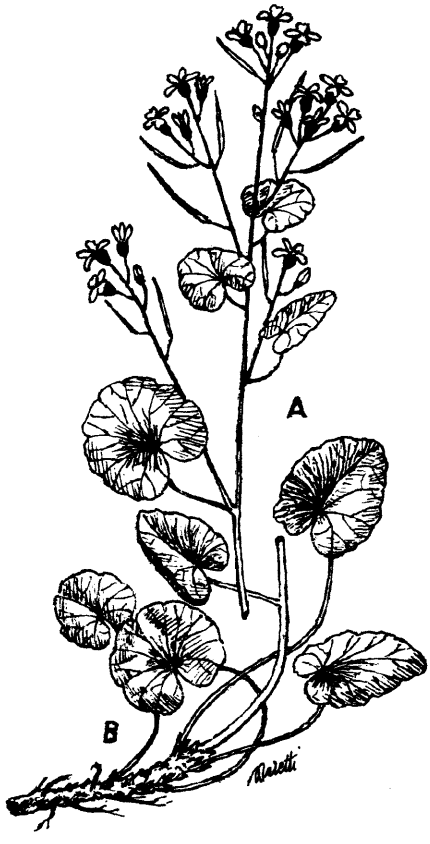


Fig. 10 - **Cardamine asarifolia** L.
*A:* parte basale della pianta con foglie lungamente peduncolate. *B:* parte apicale con fiori e silique immature (ca. 1/3 gr. nat.).

È pianta erbacea perennante alta 25-50 cm, provvista di un rizoma scaglioso, rimarchevole per le foglie da orbiculari a reniformi, lucide, di colore verde pallido, a margine crenulato e nervature disposte a raggiera rispetto all'inserzione del peducnolo nel punto più profondo del seno basale che penetra nel lembo per oltre un terzo del suo diametro. Peduncoli portanti ciascuno una sola foglia, di cui i basali notevomente lunghi e flessuosi. Fusto ginocchiato-eretto provvisto di una singola foglia peduncolata all'inserizione dei rami secondari. Infiorescenza formata da più corimbi diradati ciascuno con pochi fiori. Corolla a 4 petali bianchi lunghi 3-8 mm, a cui succede una siliqua allungata e sottile portata da un peduncolo lungo 5-15 mm.

Cresce ad altitudine fra m 500 e 1400 presso le sorgenti, i ruscelli e i prati umidi dove compone talvolta colonie abbastanza estese, di preferenza su terreni silicei o loro limi.

Scaduta nella reputazione di pianta medicinale, di recente ne è stato notato l'uso, sia come insalata cruda che come verdura cotta, dai montanari in valle di Pezzaze fra Mondaro e il Colle di S. Zeno. Allo stato crudo ha sapore fra il rapaceo e quello del *Nasturtium officinale* R. Br. (cfr. **I** p. 54). Essendo di solito assai copiosa nelle sue stazioni, può da sola offrire l'occasione di un piatto fuori del comune.

Le voci dialettali registrate per l'alta Valtrompia si devono a scambio con la *Cochlearia officinalis* L. di cui un tempo erano note e utilizzate nella medicina casalinga le proprietà antiscorbutiche, stomachiche e diuretiche. Erroneamente trasferite alla *Cardamine asarifolia* L., questa per l'addietro era utilizzata a Collio come diuretica e nelle altre località triumpline citate come antireumatica, non fu dato sapere con quale esito; rimane di certo che la Coclearia non promuove la diuresi né lenisce i reumatismi.

**Alliaria officinalis** Andrz. ex BM. (fig. 11)

It.: Alliaria, Erba alliaria, Lunaria selvatica, Piè d'asino, Rimandria.

Br.: contro la dovizia delle voci italiane, la pianta non è nota con uno specifico termine dialettale nel Bresciano.

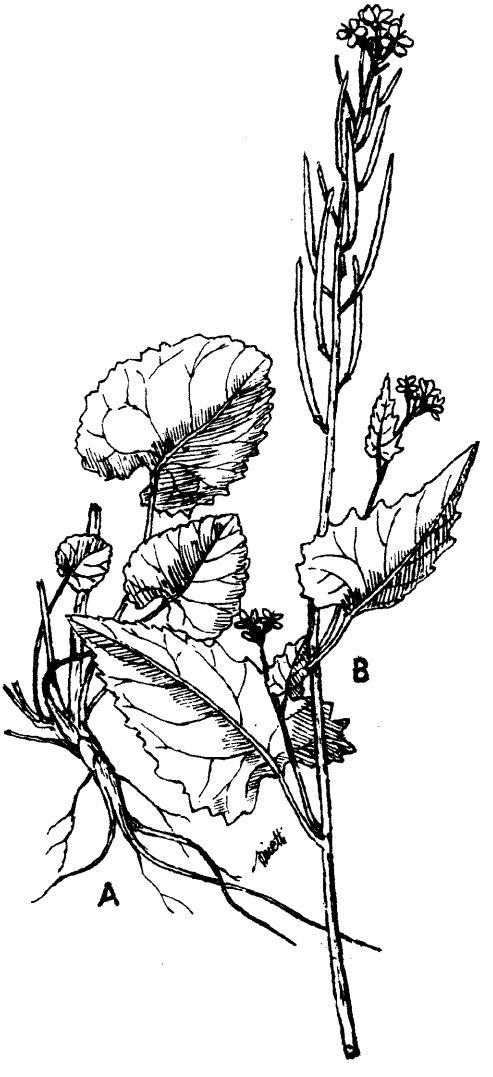


Fig. 11 - **Alliaria officinalis** Andrz. ex MB. *A:* porzione inferiore con foglie reniformi. *B:* sommità con foglie caulinari, silique e fiori (ca. 1/2 gr. nat.).

È una pianticella erbacea d'un verde lucido alta fino a 80 cm, non ramosa, glabra o talora pelosetta alla base dell'unico caule fiorifero, nella quale è abbastanza facile imbattersi a primavera soprattutto sui colli fin verso gli 800 m lungo le siepi ombreggiate, i luoghi cespugliosi freschi e i margini dei fossi.

Le foglie sono tutte grossolanamente crenato-dentate con la base più o meno cuoriforme, le inferiori arrotondato-reniformi e lungamente picciolate, le superiori con piccioli via via più brevi e di forma largamente lanceolato-acuta, così da richiamare quelle dell'ortica. Emana odore agliaceo, che si fa più marcato strofinando le foglie.

Fiorisce da marzo a giugno, con pochi fiori a 4 petali bianche all'apice, preceduti da un racemo piuttosto lasso di silique lunghe 4-6 cm, erette e appressate al caule. Da noi si comporta come annuale non sopravvivendo ai rigori dell'inverno, ma nelle zone climaticamente più favorite può essere polienne.

Per il loro sapore agliaceo, altrove le foglie vengono frammischiate alle insalate crude di cui accrescono il sentore senza renderlo troppo graveolente. Aggiunte agli intingoli, vi conferiscono più spiccato sapore e li rendono più digeribili evitando inoltre la produzione di gas putridi nell'intestino.

Passata per lungo tempo inosservata, l'Alliaria ha proprietà interessanti: stimolante, diuretica, sudorifera, bechica (cioè che calma la tosse), antiscorbutica, vermifuga, antiputrida e detersiva nelle ulcerazioni purulente come ad esempio quelle dei geloni.

I semi, oblunghi e striati per il lungo, hanno sapore piccante; macinati e impastati trovano qualche impiego come sostitutivi dei senapismi.

## LE PAPAVERACEE
(cfr. I p. 61)

**Papaver rhoeas** L.

A quanto già scritto I p. 62-64 fig. 28 si può aggiungere una nota sul folclore e l'etimologia di due tradizionali giochi fanciulleschi legati al fiore e alla voce *madunine* che è la più ricorrente nel dialetto centrale.

Allorchè i petali stanno per avvizzire i ragazzi ne spiccano la capsula seminifera foggiata a pisside e protetta al sommo da una sorta di cappuccio con 7-12 stigmate raggianti e rilevate che poi si fessurano per la fuoruscita dei minuscoli semi. Quella capsula, premuta sulla fronte, vi lascia l'impronta d'una stella geometricamente raggiata. Attenzione, però: i semi, oltre a tracce di morfina praticamente inattiva, contengono come già accennato (I p. 64) l'alcaloide «readina» che è velenoso.

Le bambine, soprattutto nel contado, confezionano con il bocciolo del fiore delle graziose bamboline. Tale boccio lo spiccano lasciandovi un breve tratto del peduncolo, poi ne divaricano i due sepali foggiati a valva - caduchi a fiore dischiuso - agendo sulla marcata e chiara sutura; ottengono così una sorta di

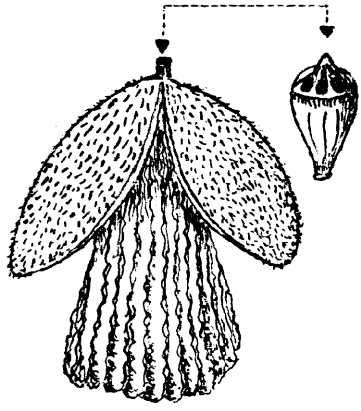

Fig. 12 - La *madunina* ottenuta con il bocciolo del fiore del *Papaver rhoeas* L. (un poco ingr.).

mantellina verde e ispidetta paragonabile a quelle che portavano un tempo le orfanelle di certi istituti di carità. Traggono quindi dall'interno delle valve i petali di colore ancora rosa-pallido e raggrinziti, che tirano e rassettano opportunamente, ed ecco il gonnellino. Poi risalendo con le dita fra i petali raggiungono la capsula seminifera, la spiccano e la infilano sul breve tratto di peduncolo ottenendo una testolina coronata dalle stigmate disposte a raggiera (cfr. fig. 12), cioè la *madunina*.

## LE ROSACEE
(cfr. I p. 60)

**Sanguisorba minor** Scop. (fig. 13)

It.: Bibinella, Meloncello, Nocella, Pimpinella, Salvastrella.

Br.: *Pimpinèla* nel dialetto centrale, ma termine generalmente ignoto e in disuso, così come s'è perduta la conoscenza popolare della specie.

Nel Piemonte corre il motto: *la salàda a l'è nen buna e a l'è nen béla se ié nen la pimpinéla* (l'insalata non è buona e non è bella se non c'é la Pimpinella). L'uso di mischiarne un poco di foglie all'insalata per darvi aroma e maggiore appetibilità non è però soltanto piemon-

tese, anzi trova più largo seguito nell'Italia centrale dove si propongono miscugli più sofisticati. Ad esempio: Radicchio o Indivia, elemento principale, 60% foglie di Rùcola (*Eruca sativa*

Fig. 13 - **Sanguisorba minor** Scop.
*A:* tratto basale della pianta. *B:* tratto apicale in fioritura (ca. 1/2 gr. nat.).

Mill., p. 24) 15% da ridurre un poco nel caso della Rucnetta selvatica [*Diplotaxis tenuifolia* (L.) DC., (p. 23)]; foglie monde di Pimpinella, 10%; giovani rosette fogliari o foglie tenere del caule di Crespigno (*Sonchus oleraceuas* L., cfr. I p. 129) 1°%; foglie ancora tenere di *Malva negletta* Wallr. o *M. sylvestris* L. (I p. 89) 5%.

È pianticella erbacea dalla cui radice rizomatosa e semilegnosa si erge fino a 30-60 cm un fusto eretto, duro, angoloso, poco ramificato, accompagnato da alcune foglie basali e da altre caulinari, tutte della medesima forma salvo quelle verso l'apice che tendono a ridursi e divenire lanceolate. Le foglie sono composte di foglioline in numero da 9 a 25: una terminale, le altre appaiate e chiaramente distanziate sulla lunga rachide rigidetta, di grandezza decrescente dall'alto verso il basso. L'infiorescenza ovato-globosa nel complesso appare rossastra soprattutto nella parte volta al sole, perché dai singoli fiorellini ridotti a semplici e stipati calici sporgono gli stami e gli stigmi a pennello più o meno colorati di rosso.

Fiorisce tra aprile e luglio. Preferisce i terreni calcarei e senza essere abbondante è abbastanza diffusa dalla pianura fin oltre i 1000 m, ma in particolare nelle zone collinari: prati siccitosi, luoghi incolti, pendici cespuglioso-rupestri.

La parte utilizzabile è data dalle foglioline quando sono ancora tenere, quindi soprattutto da novembre alla primavera; nei prati però ripullula dopo la sfalciatura, il che aumenta sensibilmente i tempi della possibile raccolta. Nel sapore ricordano il melone un poco salato (donde il nome di Meloncello) e nell'odore tannico quello del mallo delle noci (da cui quello di Nocella). Oltre che nelle insalate, può entrare nelle zuppe di verdura.

Se ne può anche ricordare il potere astringente, utile nelle diarree, dissenterie, enteriti, ma anche nelle emottisi, ematurie ed emorragie. Una pozione astringente si ottiene, secondo la voluta intensità dell'azione, con 50-100 gr di foglie per litro d'acqua da bollire per 4 minuti lasciandovele in infusione per mezz'ora, e da prendere poi nella misura di 2-4 tazzine al giorno. Con 20-30 gr in un litro d'acqua bollente si ottiene invece un infuso stomachico da prendere prima dei pasti principali.

Nello stadio giovanile le foglie possono essere grossolanamente confuse con quelle di un'ombrellifera, la *Pimpinella saxifraga* L. abbastanza comune e amante delle pendici collinari piuttosto siccitose e degli erbosi aridi della sottostante pianura. In questa le coppie di foglioline sono poco distanziate tra loro fino a toccarsi e sovrapporsi con i lembi, meno consistenti e di sapore erbaceo sciatto.

«Sanguisorba» significa «che assorbe il sangue» e deriva dall'antica credenza «delle signature», secondo la quale le piante imiterebbero con particolari segni l'organo umano alla cui cura sono preposte. In questo caso il segno era dato dal rosseggiare dell'infiorescenza che richiamava il ristagno del sangue sulle ferite; la pianta ebbe perciò fama di emostatica, come in effetti è a motivo delle sostanze tanniche di cui è ricca la radice.

**Rosa canina** L. (fig. 14)

It.: Rosa canina, Rosa selvatica comune.

Br.: alla pianta *Röza de ses* in Valtrompia, *Röza salvadega* in Brescia e Valtrompia, *Spi de scampadighe* in Valcamonica a Vione; al frutto *Brüzacül* in Brescia e dintorni, *Stòpacül* sulla riviera del Garda e in alta Valtrompia.

Delle 12 specie presenti allo stato spontaneo nel territorio bresciano, la Rosa canina è la più diffusa e popolarmente nota. I frutti di un rosso vivace e di sapore dolce-acidulo — il cui esatto termine botanico è «cinorrodi» — quando nel tardo autunno a maturazione avanzata ornano copiosi il groviglio dei rami rinsecchiti ormai spogli di foglie, sono in genere graditi ai ragazzi del contado. Tra la polpa esterna, per il vero piuttosto scarsa, e i semi stipati nella cavità interna, c'è una sorta di feltro di peli rigidetti che, inghiottiti con la polpa, all'atto dell'evacuazione danno luogo all'inconveniente da cui derivano gli affini due nomi dialettali.

Il frutto è coronato dai 5 sepali del calice, di cui 2 lanceolati a base ovata e lungamente acuminati ma semplici, gli altri invece ornati ai margini da 2-3 coppie di sottili lacinie; tali sepali nel frutto a maturità sono riflessi e poi cadono prestamente.

La pianta è un arbusto che può giungere ad altezza anche superiore ai 5 m, dai fusti sarmentosi irti di forti spine adunche; fiori rosa-pallido del diametro di 5-8 cm, lievemente odorosi; foglie a

Fig. 14 - **Rosa canina** L.
*A:* sommità di fusto con foglie, boccioli e fiore schiuso; *B:* cinorrodio a maturità (ca. 2/3 gr. nat.)

peduncolo slargato alla base in due stipole, composte di 5-7 foglioline piuttosto rigide, glabre, da ovali a ellittiche con i margini seghettati. Fiorisce da maggio a metà agosto secondo le altitudine, è comune dalla pianura fin verso i 1600 m nelle siepi e luoghi cespugliosi in posizione poco ombreggiata, ma anche decisamente allo scoperto.

Nei Paesi dell'Europa centrale, segnatamente in Germania e nella Svizzera, con i cinorrodi — da cogliersi dopo le prime brinate autunnali che li rende molli — si confeziona una marmellata reputata fra le migliori ottenibili da frutti selvatici. Conviene recidere i tralci apicali che ne sono più carichi, ed è noto come la potatura venga praticata normalmente ai rosai per ottenere una copiosa fioritura, quindi i frutti si spiccano privandoli del peduncolo e degli eventuali residui delle lacinie. Per il procedimento riportiamo le notizie che ne dà P. LIEUTAGHI (1927 p. 201).

I frutti vanno posti interi in un recipiente e, aggiunta acqua fino al loro livello, si cuociono, quindi si colano con il passa-verdura insieme all'acqua di cottura; in questo modo il feltro dei peli rimane nel recipiente. Per ogni chilo di colato si aggiungono 750 grammi di zucchero (ma anche in uguale peso) e si rimette a fuoco assai lento per alamgamare bene il tutto. Se ne ottiene un'ottima marmellata gelatinosa d'un bel rosso scuro, conservabile a lungo.

Una bevanda rosa, dlce acidula e molto gradevole, si ottiene cogliendo i frutti prima delle brinate quando sono ancor sodi, si tagliano per il lungo, si sbarazzano le due metà dei peli e dei semi grattandole con un cucchiaino, quindi si essiccano in luogo asciutto e tiepido. Vanno poi stritolari (può servire allo scopo l'untesile che in cucina serve a tritare il prezzemolo) e conservati in vasi tappati. Per ogni tazza di acqua bollente se ne usa un cucchiaino, meglio se in un sacchetto di tela come nelle confezioni-filtro di tè da immergere, trattenendo così i peli eventualmente sfuggiti alla prima pulitura, e si zuccherà a piacere. In Svizzera i cinorrodi secchi e analogamente preparati figurano in vendita presso le drogherie d'un certo rango.

*Infusione di cinorrodi* (astringente e calmante): 50 gr di polpa secca e trita per litro d'acqua. Come antiscorbutico, bollire per 10 minuti.

*Decozione prolungata* (diuretica): medesime proporzioni, da ridurre a metà per ebollizione.

*Infuso di semi* (sedativo): 50 gr per litro d'acqua.

*Sciroppo astringente:* macerare per 2-3 giorni i cinorroidi in vino rosso; passare; aggiungere uguale quantità di zucchero; non far cuocere.

*Liquore fortificante* (raccomandabile per gli anziani): un litro di polpa secca e trita e 50 gr di zucchero candito a macero in 3 litri di buona grappa da 15 giorni a un mese in luogo caldo, poi filtrare e addizionare con acqua secondo i gusti.

## LE OMBRELLIFERE
(cfr. I p. 81)

**Heracleum sphondilium** L. (fig. 15)

It.: Branca orsina, Panace, Panace erculeo, Panacea, Sedano dei prati.

Br.: *Bragòse* in Valcamonica a Borno; *Pestegnaghe* nelle campagne di Bedizzole dove però la pianta non è esattamente nota e con la stessa voce si designano talora alcune altre Ombrellifere pratensi anche a caratteri abbastanza dissimili, come varie specie di *Peucedanum* e in particolare il *Laserpitium siler* L.; *Porcherò* nei centri rurali prossimi a Brescia.

È una vistosa pianta erbacea perenne variante in altezza da 4 a 13 dm, che nei prati stabili falciabili si fa talvolta dominante, ma che in esemplari sparsi può incontrarsi anche luogo i bordi delle strade compaestri fiancheggiate da cespugliame e nelle schiarite erbose del ceduo dove il terreno sia fresco e pingue. Con le sue diverse sottospecie, che

rendono difficile fornire una descrizione capace di evidenziare il complesso dei suoi caratteri differenziali, è distribuita dalla pianura fin verso i m 1700.

Tutta la pianta è più o meno peloso-ispida nelle sue varie parti. Ha fusto solcato-angoloso e solitamente ramoso, con foglie uscenti da una larga guaina

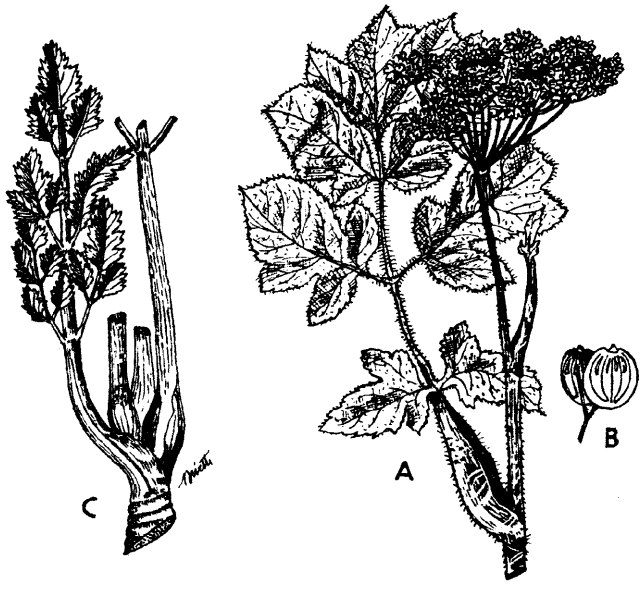


Fig. 15 - **Heracleum sphondilium** L.
*A:* parte apicale del fusto con infiorescenza a ombrella. *B:* frutto costituito da una coppia di acheni. *C:* porzione basale utilizzabile. (ca. 1/4 gr. nat.)

ventruta e abbracciante il caule. Foglie composte di 3-7 segmenti variamente conformati ma comunque peduncolati e con il lobo terminale più ampio dei laterali. Ombrella grande a 15-30 raggi che a loro volta originano ombrellette disposte ad altezza pressoché uguale così da dare all'infiorescenza una tipica forma tabulare. Fiori, che si schiudono da giugno a settembre, bianchi talora con sfumature rosate, i periferici sensibilmente più grandi e allungati di quelli rivolti verso l'interno, profondamente divisi in due lobi. Frutti costituiti da una coppia di acheni portati da un pedicello forcuto, tondi o un poco ovali, piatti, del diametro di circa 1 cm, a margine alato.

Sono commestibili i freschi e teneri getti che ripullulano in maggio-giugno, insieme alla parte inferiore succosa e non ancora fiborsa dei fusti compresa la ventruta guaina da cui escono, cotti mediante bollitura per circa 15 minuti e conditi alla guisa degli spinaci. I fusti, compresi quelli abbastanza grossi che formano l'asse delle grandi foglie, scartate queste ultime si prestano anche all'uso che si fa talvolta delle costole della Bietola da erbette (*Beta vulgaris* L. var. *cicla* L., in dialetto *Erbe*): si possono friggere dopo passati nella consueta «pastella» formata da farina bianca legata con latte, oppure passandoli prima nell'uovo sbattuto e poi nel pane grat-

tuggiato, o anche cuocere mediante bollitura per circa un quarto d'ora da consumare in tal caso come gli asparagi intingendoli nel pinzimonio, vale a dire la più semplice delle salse condimentarie, costituita da olio, sale e pepe. Qualunque sia la preparazione, il piatto risulta sempre saporoso e gradito.

Il Panace è particolarmente gradito ai conigli, dei quali insaporiscono le carni.

La voce *Pestegnaghe* viene da «pestifere» per il fatto che, falciando a piedi nudi i prati dove la pianta è copiosa, la pelle dei lavoranti viene facilmente a contatto con il succo irritante che geme dal fusto, provonco piaghe più o meno estese, dolorose e pruriginose, destinate a divenire torpide per difetto di cure e di igiene. L'infuso alcoolico delle parti verdi è stato usato in terapia contro le astenie dovute a depressione nervosa, mentre la medicina popolare ne usava il decotto come specifico contro le crisi isteriche e in via più generale come sedativo.

## LE ENOTERACEE

E un raggruppamento di piante per lo più erbacce distribuite nelle regioni temperate dei due emisferi; prende il nome da un genere prevalente nel Nordamerica che ha un suo rappresentante anche fra noi, ed è quell'*Oenothera biennis* L. dall'elevato spicastro di vistosi fiori gialli introdotta in origine dall'America settentrionale come specie ornamentale e attualmente naturalizzata soprattutto nei luoghi umidi: «lame», bassure dei laghi, fossati.

Quasi trascurabile sotto il profilo economico, anche nel campo ornamentale l'interesse di questa famiglia è piuttosto limitato. Si salvano soltanto le popolari Fuchsie, in particolare la *Fuchsia magellanica* Lam. che — dal Cile e dall'Argentina donde proviene — come il grande navigatore a cui s'intitola ha fatto il giro del mondo per ornare i nostri balconi con i suoi strani fiori penduli che paiono formati d'una corolla violacea sporgente da un'altra di un vivido rosso corallo, la quale è nient'altro che il calice intensamente colorato della prima.

### **Epilobium obscurum** Schreber (fig. 16)

Per quanto ci riguarda, la nostra attenzione si rivolse a due delle circa 20 specie di Epilobi pertinenti alla flora italiana. Il nome *Epilobium* deriva dal greco *epi lobu ion* ; letteralmente «viola sopra un baccello» — per una caratteristica che ne rende le specie facilmente individuabili: il fiore, talvolta minuscolo talaltro abbastanza vistoso, di colore roseo più o meno intenso, si schiude all'apice d'una sorta di lungo peduncolo ingrossato, che è in effetti la capsula seminifera. Dopo la fecondazione vi si sviluppano minutissimi semi provvisti all'apice d'un ciuffo di peli bianchi che nell'insieme paiono bioccoli di bambagia; a maturità la capsula si fende in quattro valve che divaricano fino ad arricciarsi all'indietro per offrire larga presa al vento cui è affidata la disseminazione.

Le esperienze non si prospettavano però molto agevoli, perché qualche testo accennava all'uso come insalata dei getti dell'*Epilobium tetragonum* L. che da noi ha diffusione piuttosto saltuaria lungo le prode dei fossati in pianura; altri ai giovani germogli, consumabili tanto crudi in insalata quanto cotti alla guisa degli spinaci, dell'*Epilobium angustifolium* L. che è specie tipicamente alpestre e compone talora vistose cenosi ai margini dei boschi o su terreni di frana umidicci, ma si mostra saltuariamente e può quasi considerarsi raro nel nostro territorio.

La fortuna venne incontro a un nostro collaboratore in valle di Pezzaze, ai «prati di Mondaro». Era il lunedì dell'Angelo, giornata in cui è di popolare tradizione la scampagnata con relativa merenda a base di uova sode e fresca insalatina. Dinnanzi a una delle sparse cascine di quell'alpestre località, un gruppetto di persone del sito era giusto intento a tale bisogna, ma con una piccola variante al menù tradizionale: l'insalatina era costituita da teneri rigetti fogliacei sapidi e croccanti, raccolti poco prima nei pochi centimetri d'acqua di un vicino rivolo. Li chiamavano *grasèi*, benché impropriamente perché con tale termine si designa nel dialetto centrale la *Valerianella locusta* (L.; Laterrade emend. Betke (cfr. I p. 111-112), però non senza un motivo: il sapore ne era poco dissimile. In aggiunta, nel rivolo quei copiosi rigetti erano aggrovigliati a quelli quasi tappezzanti di un'altra specie non meno appetibile come primaticcia insalatina dalle molti virtù salutari, il *Nasturtium officinale* R. Br. (I p. 54, 55, 56). Restava aperto il problema dell'identificazione della nuova specie casualmente incontrata, risolto poi allorché, tra giugno e agosto, le piante fiorirono. Diamo adesso la descrizione di questa entità che, fra l'altro, non risultava neppure registrata per la flora bresciana.

Pianta erbacea perenne alta da 20 a 90 cm, provvista di lunga radice rizomatosa disposta circa ad angolo retto rispetto al fusto, che nella parte basale

Fig. 16 - **Epilobium obscurum** Schreber
*A:* giovani rigetti fogliacei adatti al consumo. *B:* pianta intera in fioritura (ca. 2/5 gr. nat.). *C:* seme (notev. ingr.)

reca un fascetto di radichette avventizie e inoltre — carattere fondamentale per il riconoscimento — alcuni stoloni flottanti (che mancano all'affine *E. tetragonum* L.) assai gracili, lunghi fin oltre i 10-15 cm, talora un poco ramosi, a internodi ben distanziati e recanti diverse coppie di minuscole foglie ovali pressoché sessili.

Fusto comprimibile percorso da una-due linee poco rilevate, ramoso, con foglie sessili appaiate e talora singole, da strettamente ovali a quasi lanceolate e ad apice ottuso con il margine oscuramente crenulato-dentellato, di colore verde cupo opaco. Fiori rosa carico a corolla del diam. di 5-7 mm con 4 petali leggermente amarginati, sessibili al sommo di una capsula seminifera lunga a maturità 4-5 cm. Fiorisce in giugno-agosto.

Vegeta in serrate cenosi ai margini e entro l'acqua di rivoletti o terreni inondati della zona submontana fin verso i 1550 m, quasi esclusivamente su terreni acidi, non calcarei.

Per l'uso culinario, si colgono in marzo-aprile i rigetti fogliacei che si sviluppano copiosi e a più riprese sulle lunghe radici stolonifere. Privati del breve mozzicone radicante, sono assai apprezzabili in insalata cruda, un poco più consistente della *Valerianella* a cui è abbastanza prossima nel gusto agretto.

**Epilobium angustifolium** L. (fig. 17)

È la specie più vistosa, alta da uno fino a quasi due metri, a radice rizomatosa strisciante, fusto per lo più semplice fittamente foglioso con foglie sparse (di rado appaiate o verticillate) grandi e lanceolate, a margine liscio o leggermente dentellato, di sotto con marcate nervature formanti quasi un reticolo. Infiorescenza vistosa in lungo grappolo piramidale foglioso solo alla base. I fiori, reclinati prima della schiusura, si aprono in successione dal basso verso l'apice; sono abbastanza grandi) diam. cm 1-2) a 4 petali roseo-porporini e lie-

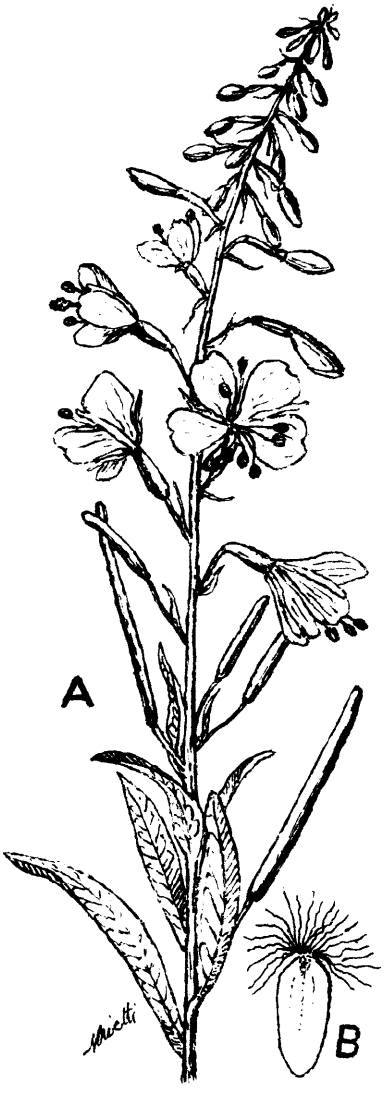


Fig. 17 - **Epilobium angustifolium** L.
*A:* tratto apicale di pianta in fioritura (ca. 1/2 gr. nat.). *B:* seme (notev. ingr.).

vemente smarginati, di cui i due inferiori un poco più stretti, accompagnati da un calice porporino a 4 lancinie strettamente lanceolate. Fiorisce in giugno-agosto.

A differenza delle altre specie, la capsula seminifera è assai breve all'inizio e durante la fioritura, ma si allunga poi notevolmente potendo raggiungere i 10 cm allorché, con la rottura in 4 valve, libera numerossismi piccoli semi ornati all'apice dal caratteristico ciuffo di peli bianchi.

Può arrivare fino all'altitudine di oltre 2000 m, compone consorzi talora vistosi e decorativi nei luoghi un poco umidi dopo il taglio dei boschi, su scarpate e terreni di frana con percolazione d'acqua; come però già detto non ha larga diffusione nella nostra provincia se si eccettua qualche zona dell'alta valle Camonica.

Siccome S. Viola (1965, p. 102) fa cenno del possibile impiego dei giovani germogli di questa specie crudi in insalata o cotti come gli spinaci, ne è stato fatto esperimento ma con esito non del tutto positivo: anche con l'avvertenza di usare solo le foglie tenere dei ciuffetti apicali dei giovani rigetti (ancora rinvenibili ai primi di giugno), crudi sono risultati poco appetibili perché viscidulo-amari; con la cottura tali proprietà negative vengono alquanto attenuate e nel complesso il sapore non può dirsi disdicevole, però non ancora tale da farne una verdura veramente raccomandabile.

## LE CONVOLVULACEE

Si tratta d'una grossa famiglia di circa 1650 specie originarie delle regioni tropicali e temperate del globo, di vario interesse sia sotto l'aspetto ornamentale che economico.

Vi appartengono da una parte la Patata dolce [*Ipomoea batatas* (L.) Lam.] delle zone tropicali dell'America e dall'Africa, i cui tuberi possono sostituire nell'alimentazione - benché non da tutti ne sia apprezzato il sapore dolciastro - la comune Patata; dall'altra, per chi avesse lo stomaco ingombro da questi pur nutrienti farinacei, l'*Exogonium purga* (L.) Bent., cioè la Gialappa (*silapa* nel dialetto bresciano) dai ben noti effetti.

Nel giardinaggio trova posto il *Convolvulus tricolor* L. dell'Africa settentrionale, da cui sono state ricavate razze orticole dagli spettacolari fiori del diametro perfino di cm 40, dalla corolla crateriforme zonata di bianco puro, di roseo-violaceo e d'una larga banda d'uno smagliante celestre; gli americani li hanno battezzati «dischi volanti», ma sono pure riusciti a stabilire che i loro semi hanno un certo potere allucinogeno, obbligando il servizio antidroga dell'FBI a distruggere le piante e vietarne in assoluto la coltivazione. Altrettanto interessante sotto l'aspetto chimico si sono rivelati i semi di un'altra specie dell'India usati nella medicina popolare del paese d'origine come purgativi, e che di recente hanno rivelato la consistente presenza di ormoni capaci di inibire la copulazione negli insetti, potendo così risultare di grande ausilio nella lotta biologica ai parassiti; i relativi esperimenti sono in corso, ma non possiamo indicarne il nome perché quello assegnaotgli in India s'è rivelato erroneo e si tratta probabilmente di specie nuova non ancora accolta nella letteratura botanica.

**Convolvulus arvensis** L. (fig. 18)

It.: Vilucchio minore, Erba leprina.

Br.: *Campanili* sec. E. Zersi (1871 p. 146), voce che finora non ha trovato conferma; *Enedola* in alta Valcamonica a Vione; *Idola* presso Brescia a S. Eufemia; *Terangula* in Valvestino; *Vidola* in Valtenesi fra Soprazocco e Muscoline.

Pianta erbacea volubile dal fusto sottile che può giungere alla lunghezza di un metro, glabra, ha le foglie ovato-cuoriformi prolungate alla base in due orecchiette laterali divergenti, così da ricordare nella forma un ferro di lancia o un'alabarda. I fiori imbutiformi che si sviluppano da maggio a ottobre possono arrivare al diametro di 2 cm; sono bianchi o talora pallidamente rosati, si aprono il mattino verso le ore 7-8 e si rinchiudono sul tardi verso la mezzanotte.

Di quest'erba infestante e pressoché inestirpabile che se capita in un orto non lo abbandona più per quanto la si racida e si tenti di estirparla (è però altrettanto comune nelle colture in genere, lungo le strade e nei luoghi siccitosi, distribuendosi in altitudine dalla pianura fin verso i m 2000), a Botticino negli ambienti collinari presso la loc. San Gallo se ne consumano le foglie monde, cotte mediante bollitura e condite alla stregua degli spinaci. Come a dire che non tutto il male vien per nuocere.

Fig. 18 - **Convolvulus arvensin** L. (ca. 1/2 gr. nat.).

È probabile che l'inconsueto uso, cui nessun autore interessato alla materia aveva finora accennato, dipenda dalla forma delle foglie che, sia pure grossolanamente, ricordano quelle del *Chenopodium bonus-henricus* (I p. 40) ben noto come edule e raccolto in sito.

È pianta volneraria un tempo usata nella medicina popolare per curare e cicatrizzare piaghe o piccole ferite. È pure un attivo purgante e in passato ha trovato impiegato anche contro l'idropisia.

## LE RUBIACEE

(cfr. I p. 107)

**Galium odoratum** (L.) Scop. (fig. 19)
(= *Asperula odorata* L.)

It.: Asprella odorata, Stellina odorsa.

Br.: non è nota con termini dialettali.

È pianticella erbacea perennante con rizoma strisciante e sottile da cui si ele-

vano fusticini alti 10-30 cm, quadrangolari, semplici e glabri. Foglie lanceolato-acute (cm 2-4 per 1/2-1), sottili, glabre, ruvide al margine, raccolte in sovrapposti verticilli di 4-6 oppure 6-8 ai nodi del fusto; sotto ciascun verticillo c'è una coroncina di peli. Infiorescenza a pannocchia apicale; fiori bianchi a corolla tubuloso-campanulata divisa fino al tubo in 4 lobi. Fiorisce da maggio a giugno.

È pianta del sottobosco fresco, soprattutto di Faggio ma anche di Ontano, distribuita altitudinalmente dalla zona submontana fino a 1600 m. Sebbene piuttosto rara e di apparizione saltuaria, nelle sue stazioni è gregaria formando talora raggruppamenti abbastanza estesi.

Se ne raccoglie la pianta intera un poco prima della fioritura, provvedendo poi a una rapida essiccazione all'ombra. È durante questa operazione che si sviluppa la «cumarina», cioè la sostanza da cui dipende il suo grato e caratteristico odore.

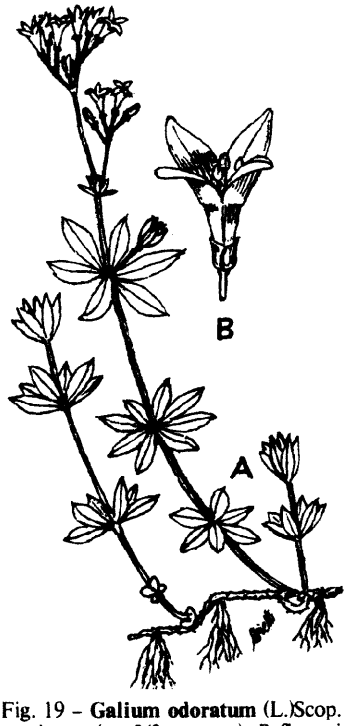


Fig. 19 - **Galium odoratum** (L.)Scop.
*A:* pianta intera (ca. 2/3 gr. nat.). *B:* fiore singolo (ingt).

Vanta lunga tradizione, soprattutto nel Trentino, l'uso di infondere 4-5 steli fogliosi allo stato fresco in una bottiglia di grappa, che acquista così una tenua colorazione verde e un particolare aroma, oltre a riconosciute virtù toniche e digestive. Lo stesso va detto dell'infusione in vino bianco un poco zuccherato, di popolare impiego nei Paesi dell'est europeo e in Germania.

Allo stato secco, mediante uno stelo posto per qualche minuto in una tazza d'acqua calda si ottiene una bevanda aromatica molto gradevole; presa la sera in luogo del tè, può giovare contro l'insonnia dei bambini e delle persone anziane, ma anche ai dispeptici abituali, contro i dolori addominali e negli stati depressivi: angoscia, malinconia, nevrastenia.

Con 30-50 gr di prodotto secco non oltre 10 minuti (una bollitura più prolungata svilupperebbe un sapore amaro molto intenso), lasciando raffreddare e poi colare, si ottiene una decozione diuretica, sudorifera, calmante, antinevralgica, disinfettante delle vie urinarie, e per uso esterno come vulneraria, dissolvente e detergente nelle piccole ferite purulente.

Qualche ramoscello appeso ai guardaroba serve contro le tarme quanto la pericolosa canfora al DDT proposta dalla chimica.

La raccolta non è in contrasto con la legge n. 33 del 27-7-1977 della Regione Lombardia sulla protezione della flora spontanea. Non è invece consentita nel Trentino dove il decreto di quella provincia autonoma considera soggetto a protezione tutto il territorio e di conseguenza l'intero complesso della vegetazione spontanea.

**Campanula trachelium** L. (fig. 20)

It.: Imbutini.

Br.: *Campanèle* nel dialetto centrale, voce però generica estesa anche a qualche altra specie non sempre altrettanto vistosa.

È una delle più notevoli tra le congeneri, sia per l'altezza della pianta che per la grandezza dei fuori; abbastanza comune seppure di rado abbondante, sale dai bassi colli fin verso i 1500 m con predilezione per le siepi, il cespugliame, i margini erboso-sassosi delle strade campestri, meno di frequente nelle schiarite dei boschi.

Fig. 20 - **Campanula trachelium** L.
*A:* tratto superiore del fusto con fiori e foglie caulinari. *B:* tratto inferiore con foglia basale.

Pianta peloso-ispida in alto e a setole piuttosto rade in basso, ha il fusto pieno, angoloso soprattutto nel tratto apicale, che può raggiungere un metro d'altezza. Foglie peloso-scabre a margine irregolarmente crenulato-seghettato: la basali lungamente picciolate, largamente ovato-acuminate e incavate a cuore alla base; le superiori pressoché sessili, strette e quasi lanceolate, accompagnate nella porzione fiorifera da bratee fogliacee.

I fiori azzurro-violacei, che si schiudono da giugno a settembre, solitari oppure raggruppati a 2-3 e quasi sessili, sono foggiati a campanella; la corolla, del diametro di 35-50 mm, è divisa in 5 lobi separati fra loro da un seno profondo circa un terzo della lunghezza del fiore. I boccioli sono invece d'un bianco lattiginoso slavato d'azzurro. Il calice a lobi ovato-lanceolati ed eretti, è peloso-ispido.

Mentre nella *Campanula rapunculus* L. (I, p. 113 fig. 60) sono particolarmente apprezzate le carnose radici che si consumano crude in insalata, della specie in argomento si utilizzano invece le foglie cotte e condite alla guisa degli spinaci. Qualche singola pianta non offre di certo una raccolta interessante. Però l'apparato radicale suddiviso in più rizomi legnosetti e poco profondi che si diramano a raggiera, in marzo-aprile emettono in continuità dei ciuffi di tenere foglie disposte a rosetta; basterà quindi ricordare in quali luoghi si erano rinvenute le piante in fiore per fare buona raccolta la primavera successiva.

## LE ASTERACEE

La famiglia denominata in precedenza «COMPOSITE» (I p. 114) secondo i canoni dell'odierna sistematica diviene ASTERACEE. Per lo stesso motivo avremo le sottofamiglie ASTEROIDEE al posto delle «COMPOSITE TUBIFLORE» (I p. 114) e delle CICORIOIDEE in luogo delle «COMPOSITE LIGULIFLORE» (I p. 121). Potrà sembrare un'inutile o pretestuosa messa a punto, ma abbiamo ritenuto doveroso attenerci alle norme dell'ultimo Codice Internazionele di Nomenclatura Botanica anche per evitare possibili motivi d'imbarazzo nel caso di confronti con altri testi aggiornati da parte di chi si occupa della materia. Per il resto, salvo rarissimi casi che alla bisogna saranno chiariti, la nomenclatura seguita nel precedente contributo è aggiornata.

## LE ASTEROIDEE

**Artemisia absinthium** L. (fig. 21)

It.: Assenzio.

Br.: *Arsinso* in Valtrompia a Pezzaze, Pezzoro e Tavernole; *Asèns* a Brozzo e Cimmo; *Asènsio* in Brescia; *Asinso* a Irma, Bovegno, Collio e S. Colombano; *Maistri* in Valcamonica a Vione e Ponte di Legno; *Medèch* in Valtrompia a Marmentino; *Medèch gròs* sec. E. ZERSI (1871 p. 116); *Mestèr* in Valcomonica a Cimbergo; *Mistèr* a Lozio e Cividate Camuno.

È pianta erbacea perenne, amara e molto odorosa, che dal rizoma emette a cespi numerosi getti sterili molto fogliosi, alti circa la metà dei fusti fioriferi angolosi e molto ramosi che possono toccare il metro. Foglie punteggiate di ghiandole, pubescenti, superiormente verde chiaro e sotto bianco-argenteo, sempre più piccole progredendo dal basso all'alto; le inferiori e quelle dei getti sterili molto ampie, suddivise tre volte (tripennatosette) in lacinie da oblunghe a lineari e ottuse; quelle del fusto solo due volte (bipennatosette).

Infiorescenza in ampia pannocchia fogliosa costituita da minuscoli capolini del diametro di 3-4 mm, nel complesso di coloro verde-giallognolo, raccolti in piccoli grappoli pendenti laterlamente da rametti arcuati.

Altitudinalmente va dalla pianura fin verso i 2000m, con la maggiore diffusione nella zona submontana: terreni incolti, siti rocciosi, pendici erbose sasso-

Fig. 21 – **Artemisia absinthium** L.
*A:* foglia inferiore tripennatosetta. *B:* tratto apicale di fusto fiorifero (ca. 2/3 gr. nat.).

se, margini ruderati delle strade, comportandosi come specie nitrofila.

Che l'Assenzio fosse tenuto in grande considerazione nella medicina popolare, è testimoniato dal fatto che anche localmente, pure essendo scaduto il suo impiego, in taluni orti delle zone collinari e montane se ne trova tuttora qualche pianta introdottavi nei passati tempi.

Se ne utilizzano le sommità fiorite colte di mattino all'inizio della fioritura, in luglio-agosto, che vengono poi essiccate appese a fastelli all'ombra in locale arieggiato. Allo stato secco sono di lunga conservazione, e costituivano l'«erba santa» degli antichi empirici, uno fra i migliori tonici amari a cui la stessa farmacologia riconosce inoltre proprietà diuretiche, emmenagoghe, vermifughe e antisettiche.

Già usata dagli Ippocratici e descritta da Dioscoride, nel Medio Evo l'Assenzio veniva considerato una sorta di panacea e si è reso utile come pianta febbrifuga prima che in Europa fosse nota l'azione della *Cinchona calisaya* Wedd. da cui si trae il chinino.

Siccome però è pianta tossica il cui uso richiede cautele e una specifica preparazione fitoterapica, non veranno trattati in questa sede gli impieghi medicinali veri e propri, limitandoci ad altri non privi tuttavia di interesse.

In tempi nei quali i pesticidi di sintesi, altamente tossici per l'uomo e gli animali a sangue caldo, stanno diventando un pericoloso veicolo, per effetto dell'accumulo lungo la catena alimentare, delle «malattie della civilizzazione» e vanno provocando un poco dovunque la rarefazione, se non ancora la scomparsa, della fauna utile, mentre la lotta biologica incontra ostacoli d'ordine pratico ed economico, le notizie che seguono potranno additare qualche succedaneo non inquinante almeno per taluni impieghi a livello familiare.

*Contro le zanzare:* succo di piante fresche contuse, oppure secche in decozione nella misura di un pugno per litro d'acqua fredda (non calda); passare al fuoco e bollire per 10-15 minuti, quindi lasciar raffreddare e colare; prima di coricarsi bagnare le parti esposte alle punture.

*Contro gli afidi verdi e neri delle piante da giardino, i bruchi e gli insetti parassiti:* la medesima decozione spruzzata a tempo asciutto su foglie, rami o tronchi secondo le parti infestate.

*Contro le pulci del cane:* la stessa decozione ma tenuta a bollore per un'ora e mezza; strofinare il cane contropelo, poi lavare con la decozione; le pulci moriranno infallibilmente.

*Contro le tarme:* come detto per l'Asperula (p. 35 ), qualche ramoscello appeso nel guardaroba ne tiene lontane le tignole che vi depositano le uova, a cui seguono i piccoli ma alacri bruchi divoratori di tessuti di lana e pellicce.

Nel XVII secolo, nel successivo e fino ai primi anni dell'attuale, l'uso del liquore alcoolico ottenuto dalla distillazione delle cime fiorite e foglie di Assenzio, dal quale prese il nome, era divenuto in alcuni Paesi europei una vera piaga sociale. L'abbruttimento dei bevitori e relative conseguenze, descritti in toni drammatici nei romanzi di Emilio Zola, sono stati probabilmente alla base dei divieti di produzione e vendita emanati in Svizzera nel 1908, in Francia nel 1912 e in Belgio nl 1915.

## I Cardi

Nella terminologia popolare la voce «cardi» è estesa a tutte le composite caratterizzate da foglie coriacee e spinescenti, con grossi fiori (ma in realtà infiorescenze o, meglio, capolini, costituiti da numerosissimi e minuscoli fiori tubolosi stipati su

una sorta di talamo detto disco) protetti all'esterno da vari ranghi di brattee pur esse pungenti e talora manifestamente aculeate.

Vi rientrano le due specie già descritte [*Carlina acaulis* L., cfr. I p. 119 e *Silybum marianum* (L.) Gaertn., I p. 120], ma agli effetti dell'esattezza conviene distinguere ancora tra *Carduus* e *Cirsium*. Le setole che a mo' di ciuffo sovrastano il seme (achenio) e costituiscono il veicolo per la dispersione affidata al vento, già visibili ancor prima che il rispettivo fiore sia completamente sviluppato, nei *Carduus* sono liscie (guardare con la lente), come da fig. 23 part. C o al più leggermente denticolate; nei *Cirsium* invece sono manifestamente piumose (fig. 22 part. B).

Per affinità d'impiego dei ricettacoli diamo cenno anzitutto della specie seguente.

**Cirsium eriophorum** (L.) Scop. (fig. 22)

È un robusto «cardo» alto talora quasi 2 m che s'incontra abbastanza di frequente in montagna dove giunge fino a circa 2000 m, attorno alle malghe, nei luoghi di riposo del bestiame o su frane rassodate frequentate dalle mandrie, dove cioè il terreno – di preferenza calcareo – è più ricco di nitrati. Ha fusto striato e ramoso con foglie coriacee alquanto incise e spinescenti, verdi dissopra e biancastre sotto per un tomento lanoso. All'apice anche dei rami secondari sviluppa 1-2 capolini a mo' di grossa palla del diametro di 5-6 cm, da cui emerge il fitto ciuffo di fiori rosso-proporini, sostenuti e protetti da un verticillo di foglie dentate con aculei rigidi e giallognoli. Dalle spessa lanugine bianca che avvolge i capolini sporgono le squame involucrali, anch'esse ad apice duro e assai pungente. La fioritura ha luogo da luglio a settembre.

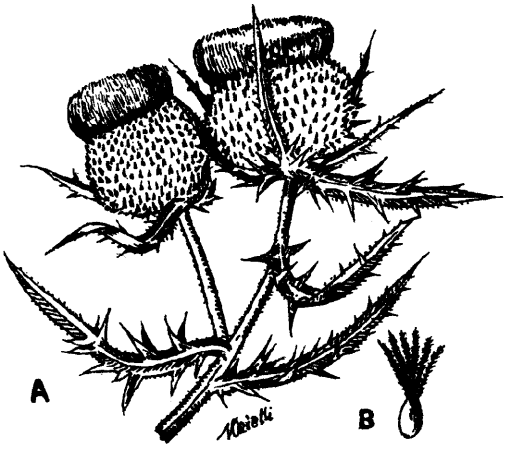


Fig. 22 – **Cirsium eriophorum** (L.) Scop. *A:* tratto apicale di pianta con due capolini (ca. 1/2 gr. nat.). *B:* seme con ciuffo di setole piumose (notev. ingr.).

Il complessivo aspetto non è certo dei più invitanti, eppure proprio a questo ingombrante e repulsivo elemento della flora nitrofilia alpina ha rivolto l'attenzione un nostro collaboratore.

Spiccati i capolini con 4-5 cm di gambo, reciso il sottostante veriticillo di foglie e la porzione sporgente delle squame involucrali (con le dovute cautele a salvaguardia dell'incolumità delle mani e usando possibilmente il forbicione da potatura), si cucinano a freddo in acqua salata al giusto punto. Dopo circa 15 minuti di bollitura si scolano; è poi sufficiente la pressione delle dita per scartocciare l'involucro e un lieve strappo per togliere il denso ciuffo dei fuori dal ricettacolo. Ne risultano delle sorta di dischi carnosi provvisti d'un breve tratto di gambo, che per l'uso si intengono le «pinzimonio», vale a dire la più semplice e antica delle salse: olio con un pizzico di pepe e di sale. Nel gusto non hanno nulla da invidiare ai fondi di carciofo, anzi il sapore è più complesso e al tempo stesso delicato.

Non diciamo sia preparazione spedita, ma per i praticanti l'agriturismo nei riattati cascinali di montagna può costituire un diversivo durante le giornate di pioggia, e al tempo stesso rallegrare la mensa con della verdura raffinata e inconsueta.

La montagna offre due altre congeneri sperimentate favorevolmente e delle quali si può fare cenno.

**Cirsium erisithales** (Jacq.) Scop.
**Cirsium rivulare** (Jacq.) All. [= *C. salisburgensis* (Will.) G. Don]

Sono abbastanza simili fra loro sia per l'assenza o quasi di spinulosità, sia nello sviluppo che può raggiungere il metro e mezzo, sia per le foglie di consistenza erbacea, ampie, profondamente e irregolarmente frastagliate, abbraccianti il fusto con due caratteristiche orecchiette (almeno le inferiori che in entrambe raggiungono la lunghezza di 30 cm).

La differenza sta anzitutto nel colore dei fuori: nel primo giallo-citrini, nel secondo rosso-porporini. Poi, il primo ha fusto assai foglioso solo nella metà inferiore, il secondo invece ha foglie fino in alto. Nel primo i capolini possono essere fino a 5 e penduli, nel secondo 2-3 pressoché sessili e raggruppati in posizione eretta all'apice del fusto.

Per entrambi l'altitudine ottimale è intorno ai 1500 m, ma mentre il primo è indifferente alla natura del terreno e gli sono propri i luoghi erboso-cespugliosi e boschivi, il secondo ricerca i prati umidi e le prode dei fossati su terreno acido.

Elemento comune è che di entrambi i giovani getti, rinvenibili durante tutto il mese di luglio al piede degli esemplari già svaluppati, previa cottura mediante bollitura e conditi con olio sale e aceto hanno fornito - ci assicurano gli sperimentatori - un'ottima e assai tenera verdura.

**Stachelina nutans** L. (= *Carduus nutans* L.) (fig. 23)

It.: Cardo rosso.

Br.: *Fiur de luf*, voce registrata da E. Zersi (1871 p. 124) ma probabilmente non più in auge e del quale non abbiamo finora avuto conferma.

Anche questa erbaccia infestante e repulsiva a causa dei rigidi e pungenti aculei, malgrado le apparenze si presta ad essere utilizzata, sia pure in una sola e determinata fase del suo breve ciclo, biologico. Mentre la fioritura avviene al secondo anno (è pianta bienne), nel pri-

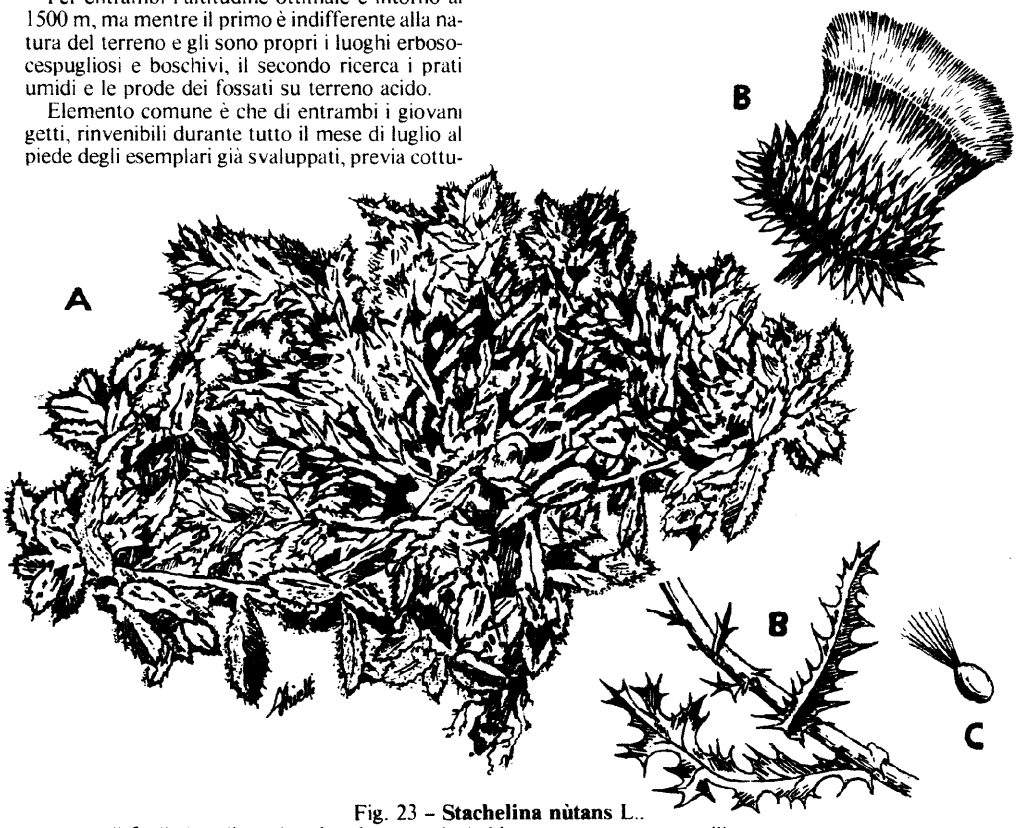


Fig. 23 - **Stachelina nùtans** L..
*A:* cespo di foglie basali verde-grignole con peluria bianca a crespa, come utilizzato a scopo culinario. *B:* apice di scapo con fiore composito dalle caratteristiche squame pungenti (ca. 2/3 gr. nat.). *C:* achenio (seme) (notev. ingr.).

mo mostra solo uno scomposto groviglio, e a questo va prestata attenzione.

Fiorisce da giugno a settembre; il capolino somiglia a un piccolo carciofo ornato alla base da 3-4 ranghi di lunghe squame laceolate con all'apice un rigido e pungente mucrone. Le squame del rango inferiore sono piegate ad angolo verso il basso, quelle degli altri sono invece erette. Il ciuffo apicale, paragonabile a un pennello da imbianchino, costituisce l'infiorescenza composta da innumeri fiorellini tubolosi d'un bel colore roseo-porporino, dall'acuto sentore di muschio.

È pianta eurasiatica a distribuzione prevalentemente montana; da noi raggiunge l'altitudine di 1000 metri, ma discende fino al piano dov'è abbastanza frequente.

La parte utilizzabile, una sorta di scomposto groviglio verde-giallognolo soffocato in una peluria bambagiosa bianca e increspata, è la rosetta di foglie basali, di cui sarebbe vano ogni tentativo di descrizione. Forse potrà darne un'idea il disegno fig. 23A, che purtroppo risente anch'esso della difficoltà di renderne nei particolari i caratteri salienti.

Di certo nessuno la giudicherebbe utilizzabile, ma un nostro collaboratore non si è lasciato fuorviare dal sembiante, ed ecco il risultato delle esperienze su questa singolare verdura.

Colta all'inizio della primavera e con la sola avvertenza di liberarla dal terriccio, si pone a freddo in scarsa acqua salata; il tempo di cottura varia secondo la durezza dei cespi. Scolata, si condisce nel solito modo con sale, olio e abbondante succo di limone. Risulta tenerissima ed ha sapore grato che, anche nell'amarognolo, ricorda il carciofo. Sono utilizzabili, sebbene di consistenza quasi legnosa anche nella primissima fase dello sviluppo, gli scapi fioriferi solcato-angolosi che si sviluppano contemporaneamente alle foglie.

In araldica questo nostro Cardo figura nello stemma della casata scozzese degli Stuart, associato alla Ginestra da scope [*Cytisus scoparius* (L.) Lk.] a motivo d'un singolare episodio. Da una flottiglia danese sbarcò furtivamente di notte un «commando» di biondi vichinghi che giunse fino ai limiti delle fortificazioni. Ma uno dei guerrieri pose inavvertitamente il piede su un cespuglio della Ginestra e per il dolore cacciò un tale urlo da svegliare gli scozzesi che poterono così ricacciare gli invasori.

Abbastanza recentemente, invece, toccò agli scozzesi d'essere gli involontari protagonisti d'una sorta di tragedia. Fedeli alle loro tradizioni, allorché migrarono nell'America del Nord recarono, a ricordo delle terre avite, un pugno di terra e alcuni Cardi; e proprio di qui la strage. Quelle pochissime reliquie scatenarono nel nuovo mondo la loro singolare invasione: Cardi ovunque, e nessuna possibile difesa: mancavano validi nemici, animali o crittogame, capaci di contenerne la proliferazione. La cosiddetta lotta biologica subentrò solo parecchio più tardi, quando dai siti d'origine si importarono elementi patogeni.

Il termine specifico *Carduus* deriva dal fatto che il Cardellino, questo colorito e canoro uccelletto che migra in grossi stormi, si nutre in prevalenza di semi di Cardo. Ci è accaduto ai primi di settembre, nel dolomitico gruppo delle Pale di S. Martino su un riarso pascolo sassoso, di notare tutte le piante di questo Cardo piegate ad arco verso terra per il peso dei Cardellini che vi si stipavano beccando come dopo prolungato digiuno.

## CICORIOIDEE

**Aposeris foetida** (L.) Less. (fig. 24)

Va chiarito subito che l'aggettivo «fetida» si riferisce solo alla radice, non alle parti aeree che nel complesso ne fanno una pianta decorativa soprattutto per le foglie oblungo-lanceolate, glabre e di un verde lucido, elegantemente divise fin presso la nervatura mediana in

numerosi lobi regolarmente appaiati e di ampiezza decrescente verso il basso; il lobo terminale richiama il profilo d'una minuscola foglia d'edera.

Dal centro del cespo di foglie lunghe 20-30 cm che assumono posizione eretta, si levano nudi 2-3 steli che sviluppano in successione un capolino di linguette d'un lucido giallo dorato (le esterne sono tavolta soffuse di rosso) disposte a raggiera in più ranghi di lunghezza decrescente dalla periferia al centro, ma non fitte. La fioritura ha luogo da maggio a settembre.

È orofita sudeuropea destribuita altitudinalmente fra 800 e 2000m, legata ai pascoli pingui un poco umidi e ai margini erbosi dei ruscelli, dove si addensa di frequente in vasti consorzi.

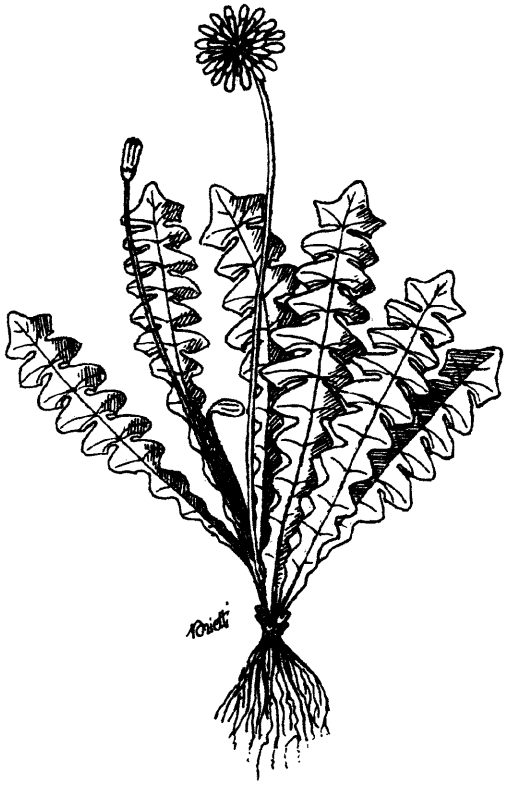

Fig. 24 - **Aposeris foetida** (L.)Less. (ca. 1/2 gr. nat.).

Secondo G. Bonnier (1911-'35, VI, p. 63) le parti sotterranee contengono inulina (le cui proprietà sono simili all'amido) e quindi a rigore potrebbero essere consumate previa cottura. I nostri collaboratori rivolsero invece l'attenzione alle giovani rosette fogliari che si possono raccogliere per più mesi, da maggio in poi secondo l'atitudine. Cotte in acqua, poi strizzate e condite con olio, sale e pepe, sono risultate di gusto gradevole a fondo lievemente amarognolo, con l'unico neo di una discreta tenacità della grossa nervatura centrale. L'uso dell'aceto rende invece il piatto troppo amaro.

**Hypochoeris radicata** L. (fig. 25)

It.: Piattello.

Br.: manca di voci dialettali.

Di questa specie abbiamo già parlato (I p. 125) accennando alle sue proprietà commestibili e al possibile uso, sia come insalata cruda che cotta mediante bollitura. Anche la descrizione potrebbe considerarsi sufficiente, ma poiché nel Bresciano non è oggetto di raccolta a differenza della sua prossima parente *Hypochoeris maculata* L. (I p. 124) e manca per tale motivo di termini volgari che potrebbero costituire una sorta di traccia per il suo riconoscimento, pensiamo utile darne qui la figura con qualche maggiore elemento.

Anzitutto le sue foglie, di un verde brillante, piuttosto spesse e quasi rigidette, non presentano tanolità rossastre a macchie o lungo la costola medianta; rimangono sempre strettamente applicate al suolo e sono percorse da una venatura chiara più marcata verso il centro. La pelosità, tenue nelle piante al primo stadio e adatte allora al consumo

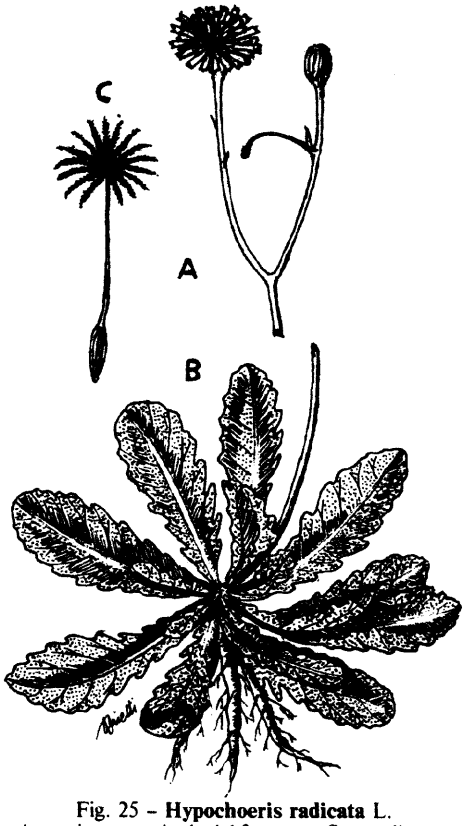


Fig. 25 - **Hypochoeris radicata** L.
*A:* porzione terminale del fusto con fiore sviluppato e boccioli. *B:* rosetta di foglie basali con porzione inferiore del fusto (ca. 1/3 gr. nat.).*C:* achenio con lungo peduncolo piumoso (assai ingr.).

come insalata cruda, diventa con l'età piuttosto ispida. Il fusto, cavo e di colore verde-glauco, generalmente da forcuto a ramoso, può raggiungere l'altezza di 25-40 cm ed è un poco ingrossato all'apice.

I fuori lievemente inclinati quando sono in boccio, a completo sviluppo raggiungono il diametro di 24-40 mm sono di un colore giallo carico, con le linguette marginali ravvivate sul dorso da una tinta rosso-porporina. La radice, carnosa, non è costituita da un unico asse principale, ma si divide in diversi fittoni.

Ama i terreni acidi o argillosi, e va in altitudine dalla pianura fin verso i 1800 m.

Circa la commestibilità, può giudicarsi migliore dell'*Hypochoeris maculata,* mancando del sapore amaricante - saligno di quest'ultima non da tutti gradito.

**Tragopogon pratensis** L. (fig. 26/A)

It.: Barba di becco, Sassefrica.

Br.: *Barba de bèch* (E. Zersi, 1871 p. 129), voce probabilmente caduta in disuso non avendone finora trovato conferma.

**Tragopogon dubius** Scop. (fig. 26/B)

It.: Sassefrica a tromba.

Br.: Generalmente non è distinta dalla precedente e veniva indicata con la medesima voce (E. Zersi, 1871 p. 129).

Ne parliamo congiuntamente sia perché a motivo delle loro affinità morfologiche v'è tendenza a non considerarle entità distinte come si rileva dall'uguale voce dialettale con cui erano indicate, sia perché non c'è differenza nel loro uso alimentare.

Il più diffuso, e di conseguenza maggiormente noto, è il *Tragopogon pretensis*: specie erbacea bienne dalla radice fittonante carnosa e un unico scapo poco o niente ramoso, striato, cavo, alto 30-80 cm. All'epoca della fioritura, che ha luogo nel secondo anno, le foglie basali sono distrutte e ne rimangono solo i residui al colletto della radice; quelle caulinari sono da lanceolato-lineari a lesiniformi, slargate alla base in un'ampia guaina cancova abbracciante il fusto, carenate, di frequente ondulato-increspate e attorte verso l'apice. La fioritura ha luogo secondo le altitudine da maggio a luglio, con vistosi capolini di fiori gialli del diametro di 5-6 cm a linguette periferiche poco fitte, portati da un pen-

Fig. 26 - *A*: **Tragopogon pratensis** L.
*B*: **Tr. dubius** Scop., capolino sfioirito (ca. 1/3 gr. nat.).

duncolo non ingrossato sotto il ricettacolo.

Preferisce i prati e siti erbosi un poco umidi, benché possa rinvenirsi anche lungo i margini ombreggiati delle strade campestri, dalla pianura fino verso i m 2000.

Il *Tragopogon dubius* è da noi meno diffuso risentendo del suo carattere di elemento submediterraneo; la sua distribuzione altitudinale non va oltre i m. 1500 e preferisce i terreni calcarei. Il carattere distintivo e più appariscente è quello del peduncolo assai ingrossato (fino a un cm di diametro) e conico-clavato sotto il capolino.

Sono commestibili i giovani getti con le foglie ancora appressate al fusto e che possono grossolanamente richiamare quelli della *Silene vulgaris* (Moench.) Gracke (I p. 52), con la differenza che in questa le foglie sono opposte, cioè nascono dai nodi del fusto in posizione opposta, mentre nei *Tragopogon* sono alterne, vale a dire nascenti una ad una dai nodi, e disposte lungo il fusto a formare una sorta di elica. Tirando verso l'alto questi ciuffi fogliacei, fuoresce anche la porzione del fusto infossato nel terreno, bianca e carnosa. Questi getti, cotti in acqua salata per circa 15 minuti, si possono usare sia intinti in olio con sale e pepe alla guisa degli asparagi sia, prolungando un poco la bollitura, conditi come verdura nei soliti modi, aggiungendo una spruzzatina di succo di limone.

La raccolta si esegue un mese circa prima della fioritura, cioè di norma da aprile a tutto giugno secondo le altitudine. La resa maggiore si avrà con la seconda delle due specie a motivo delle maggiori dimensioni della parte utilizzabile, ma nel caso della prima può costituire un vantaggio la maggiore frequenza.

**Lactuca perennis** L. (cfr. **I** p. 135 fig. 75)

La sua insalata risulta meno tenace alla masticazione se le foglie monde raccolte in fascetto vengono tritate come si usa per il radicchio detto «da taglio». Richiede pochissimo sale perché già di per sé abbastanza sapida, mentre l'uso del succo di limone in luogo dell'aceto la rende particolarmente gradevole.

Indicata come poco frequente e tale giudicata da alcuni collaboratori oltre che da noi stessi, è stata rinvenuta di recente alquanto copiosa sulle alture a ridosso dell'abitato di Sant'Eufemia fra 90 e 400 m, in siti dove l'abbandonata pratica della fienagione, favorendo la crescita di elevate erbe e stoppie, crea un habitat ombreggiato piuttosto singolare in contrasto con le appetenze xerofile della specie. In tale ambiente la pianta si fa rigogliosa con foglie notevolmente allungate e d'un verde carico, al più con sfumature vinose solo sulla prominente larga costola mediana.

Naturalmente non si esclude che in analoghe situazioni ambientali il fatto possa ripetersi anche altrove.

Nella stagione avanzata o comunque se le foglie risultassero dure per l'uso come insalata cruda, si possono cuocere mediante bollitura in acqua non molto salata (circa la metà del sale normalmente usato per le altre verdure). Condite con olio e succo di limone danno un piatto veramente gradevole.

PARTE SECONDA

# AGGRESSORI DALL'INGANNEVOLE ASPETTO

Repertorio delle specie tossiche
più appariscenti di facile incontro
nelle zone montane e alpine

## LE SPECIE TOSSICHE

Ci è parso opportuno, quale appendice allo specifico tema dei vegetali spontanei commestibili, offrire un quadro sia pure ridotto delle specie veneifiche più pericolose. Sull'argomento esiste già una copiosa letteratura botanica specialistica, ma qui lo scopo parte da un diverso presupposto.

Escursionismo, alpinismo e soggiorni nelle località montane sono di frequente alla base di contatti fra le piante tossiche e l'uomo, che di rado è convenientemente edotto in materia. Di contro, con il graduale passaggio dalle attività silvo-pastorali ad altre più redditizie per il diverso assetto dell'economia nel mutato contesto socio-economico, sono andate in larga misura perdendosi le cognizioni un tempo utilizzate vuoi per pratiche curative che nella difesa dalle insidie del mondo vegetale, sicché è venuta meno anche la possibilità di quel dialogo fra nativi e villeggianti che poteva risultare di utile salvaguardia.

Sono piante che talora fanno spicco anche per la loro decorativa eleganza; ne è un esempio il Napello che campeggia sul pascolo con il suo appariscente racemo di fiori stranamenti foggiati e di un azzurro intenso, che le bovine rispettano per atavico istinto brucando tutt'ingiro senza neppure sfiorarlo. E vi è legato un tragico episodio di pochi anni addietro, che è forse utile riesumare per sottolineare l'esigenza di un'adeguata preparazione.

Nel Trevigiano, una persona pensò di infondere della radice di genziana nella grappa; conosceva la pianta di cui, all'epoca della fioritura, aveva notato la presenza in un pascolo. Vi ritornò in autunno, quando occorreva orientarsi attraverso i pochi residui delle parti aeree, per il resto già distrutte. Scavando si trovò tra le mani dei pezzi di radice tuberizzati, rugosi e nerastri. Non si affacciarono dubbi circa un possibile errore; qualche pezzo di radice finì nella grappa e quando fu giudicata «matura» venne invitato qualche amico all'assaggio. Uno dei convitati appena accostato il bicchierino alle labbra avvertì un disgustoso sapore acre-amaro; sputò e fu la sua salvezza perché altri due, che ne bevvero d'un fiato un abbondante sorso, perirono fra atroci dolori.

Da ciò la necessità di avere chiaramente impressi nella mente i caratteri che contraddistinguono le specie più pericolose, quelle in cui chi pratica la montagna può imbattersi ed esserne attratto. Ci siamo sforzati di farlo mediante appositi disegni e una analitica descrizione, confidanto di non essere venuti meno allo scopo.

## LE ARACEE

Questa famiglia comprende circa 1800 specie a distribuzione per lo più tropicale benché vi figurino anche piante dei nostri climi. Il suo interesse è quasi esclusivamente ornamentale, ma di classe elevata e quindi di notevole resa economica almeno per i floricoltori. Ne diamo qualche esempio limitandoci alle specie più

note nel nostro territorio, modesto manipolo rispetto alle 30 entità oggetto di coltura, in maggioranza da serra.

*Anthurium scherzerianum* Schott, del Guatemala e Costarica: erbacea da vaso a foglie obovato-lanceolate che nondirebbero niente se, frammezzo ad esse e superandole con un eretto peduncolo, non facesse mostra una sorta di disco carnosetto d'un rosso acceso dal cui centro sporge un cornetto giallo.

*Caladium*: ibrido colturale di due specie americane - *Caladium bicolor* (Ait.) Vent. del bacino dell'Amazonia, e *C. schomburkii* Scott del Brasile e Guiana - è pianta erbacea di notevole valore decorativo per le ampie foglie irregolarmente cuoriformi e vistosamente colorate: rosso a macchie variamente profilate nella parte centrale, verde nella corona perimetrale con sfumature pallide.

*Scindapsus aureus* (Lindl. et André) Engl. delle Isole Salomone: una stupenda imitatrice dell'Edera, ma da appartamento, dagli esili lunghissimi tralci e le copiose foglie cuoriformi allungato-acuminate il cui lucido verde è rotto da marezzature giallastre, carattere però incostante e che può anche mancare del tutto. Un solo esemplare, seguendo e fissando alle pareti le sinuosità dei tralci, può comporre un drappeggio lungo tutto il perimetro d'un ampio salone. Detto che a floricoltori e amatori è noto come *Pothos aurea* Lind. et André non v'è altro da aggiungere.

*Zantedeschia aethiopica* (L.) Spr., chiamata «etiopica», quindi africana, perché... originaria del Nepal nella catena himalaiana; comunque i floricoltori hanno risolto il bisticcio geografico battezzandola Calla.

**Arum maculatum** L. (fig. 27)

It.: Aro, Gigaro, Pan di serpe.

Br.: *Lèngue de bò* nei dintorni di Brescia, termine che vale però anche per qualche altra specie; *Papaciüe de luf* (E. Zersi, 1871 p. 198); *Tòsèch* a Brescia e sulla riviera benacense, voce però generica con cui si designano varie specie tossiche o ritenute tali.

È pianta erbacea perennante facile da riconoscere. In primavera sortono dal robusto rizoma due foglie lungamente peduncolate e foggiate a ferro di lancia, di un verde lucido con maculature nere. Fra queste si eleva una sorta di cartoccio biancastro, ovoideo-conico, aperto da un lato e simile a un fiore (ma si tratta di una foglia trasformata), da cui si scorge uno strano organo affusolato di colore purpureo (spadice), sostitutivo del fiore e provvisto di organi sessuali. La spata è soggetta a precoce avvizzimento, mentre le foglie restano verdi fin nella tarda stagione. Altitudinalmente la pianta va dalla pianura, dove è frequente, fino a 1500 m.

In autunno la parte fertile dello spadice si trasforma in un compatto spicastro di bacche rosse del diametro di circa 1 cm, ed è il loro richiamo visivo che può costituire un pericolo per i ragazzi. Sono difatti velenose per la presenza di

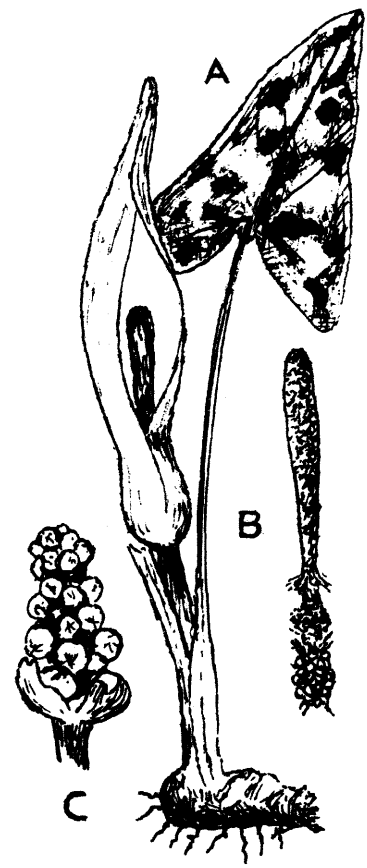


Fig. 27 - **Arum maculatum** L.
*A:* pianta con foglia e spata mostrante lo spadice (ca. 2/3 gr. nat.). *B:* spadice intero (ca. 1/2 gr. nat.). *C:* spicastro con le bacche (ca. gr. nat.).

un glucoside che scindendosi libera acido cianidrico. In genere però si tratta di incidenti non gravi, che si possono alleviare con un vomitivo o un purgante a seconda del tempo passato dall'ingestione.

Singolari le nozze. Gli inviti vengono diramati mediante l'emissione d'un greve sentore di carne marcia; il necroforo-paraninfo accorre solerte e, seguendo la pista oflattiva, s'infila nella spata facendosi largo fra questa e la fitta corona di organi foggiati a uncino con la punta volta verso il basso che circuiscono lo spadice (gli stami si trovano nel mezzo della camera nuziale, mentre gli ovari stanno al disotto).

Penetrato in tale camera il paraninfo non trova la sperata imbandigione, tuttavia vi si crogiola nel confortevole calore che la pianta produce mediante la respirazione. Quando però vuole uscirne trova la strada sbarrata dalla corona uncinata e, volente o nolente, vi rimane fin quando sia giunta l'ora delle nozze, che lo stesso insetto celebra a sua insaputa mediante il polline fecondatore di cui s'era infarinato durante una precedente avventura, dopo di che soltanto lo spadice gli dà via libera.

## LE GIGLIACEE

A quanto detto in precedenza per questa famiglia sulla commestibilità di diverse sue specie (I p. 24), conviene avvertire subito che non sono poche neppure quelle velenose in minore o maggior misura. Limitandoci a quelle che crescono in montagna, diamo di seguito dettagliato cenno di alcune d'esse che possono richiamare l'attenzione per la loro vistosità o le cui radici, per scambio con quelle delle grandi Genziane (I p. 95-97), hanno causato diverse intossicazioni anche mortali.

**Veratrum album** L. (fig. 28 e 29)

It.: Elabro bianco, Elleboro bianco, Veratro bianco.

Br.: *Agra* a Bagolino, *Falò* sec. E. Zersi (1871, p. 212); *Filastèr* in alta Valcamonica a Vione; *Stalas* nella bassa Valcamonica; *Veladri* sec. E. Zersi (1871, p. 212); *Velaèr* in Valcamonica a Lozio e Malegno; *Velar* sec. E. Zersi (1871, p. 212); *Velat* in Valtrompia a Menno di Collio.

Nel nostro territorio la specie è rappresentata esclusivamente dalla subsp. *lobelianum* (Bernh.) Arc., che ha i fuori di colore verdastro.

Ingombrante e pericolosa, a questa specie nella quale non è difficile imbattersi sulle nostre montagne, sono da imputare numerosi incidenti fra gli uomini, ma non sono andati immuni neppure gli animali. Ai primi riserviamo di seguito opportuno spazio; per i secondi ci limitiamo invece a un cenno.

In Europa la pianta è diffusa nell'area centro-meridionale, mentre in Asia sembra prevalere ad altitudini più elevate.

Da noi la si può incontrare fra 700 e 2500 m ca. e di preferenza su terreno calcareo, nei prati submontani, nei pascoli alpini dove si rende talora infestante, nel ceduo rado a prevalente Faggio. Le si confanno in particolare i terreni pingui prossimi ai riposi del bestiame e alle malghe.

Robusta erbacea perennante che può raggiungere l'altezza di 15 dm, è caratterizzata dalle grandi foglie abbraccianti il fusto in posizione alterna con andamento elicoidale, addensate nella porzione basale; hanno il lembo a contorno ovale pieghettato da marcate nervature

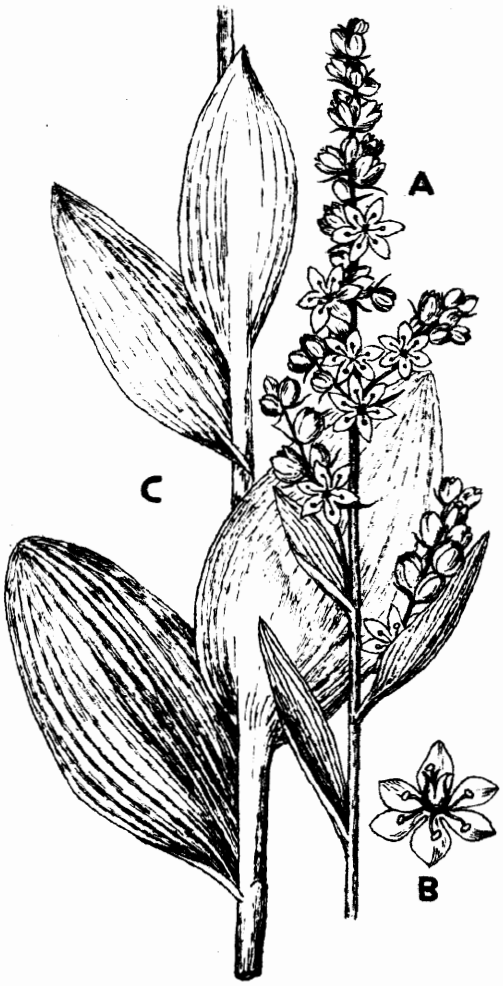


Fig. 28 – **Veratrum album** L.
*A:* tratto apicale della pianta in fioritura. *B:* fiore singolo (ca. 1/2 gr. nat.). *C:* tratto mediano con foglie abbraccianti e disposte a spirale sul fusto (ca. 9/10 gr. nat.).

pressoché parallele, e un poco vellutato di sotto.

L'infiorescenza, tutta ricoperta di brevi peli, compone un lungo grappolo con poche ramificazioni; i fiori, a 6 sepali verdicci, sono brevemente penduncolati. Dalla radice si sviluppa annualmente in successione una grossa gemma, da cui origina un nuovo fusto. Fiorisce in estate.

Gli avvelenamenti sono generalmente dovuti a una certa rassomiglianza delle foglie con quella della Genziana (*Gentiana lutea* L. e *G. punctata* L.). In queste ultime però le foglie sono appaiate formando intorno al fusto delle sorta di coppe in cui si sviluppano i fiori. Nel Veratro invece le foglie si susseguono a spirale lungo il fusto e l'infiorescenza è apicale.

Gli avvelenamenti, nell'uomo, si devono per lo più a scambio delle radici del Veratro con quelle della Genziana, che vengono di norma raccolte in autunno perché più ricche in principi attivi. In tale stagione però le parti aeree sono pressoché totalmente distrutte e il riconoscimento può essere fatto solo in base ai caratteri delle radici. A tale scopo può tornare utile lo specchietto di raffronto già pubblicato (I p. 97) e che ripetiamo qui con qualche complemento.

Fig. 29 – Rizoma con residui sfibrati dei fusti e radichette fascicolate di **Veratrum album** L. (ca. 2/3 gr. nat.).

*Veratro*

Rizoma unico, rugoso e narastro, tozzo, con numerose piccole radici secondarie e al colletto i residui sfibrati di più foglie morte.

All'assaggio dà immediato senso di brucione e soffocamento.

*Genziana*

Radice voluminosa e alquanto lunga, grossa anche nelle ramificazioni secondarie, esternamente giallo-brunastra, recante al colletto il mozzicone cavo dell'unico fusto.

All'assaggio il sapore è prounciatamente amaro ma non disgustoso.

Completiamo queste nozioni con la figura del Veratro tratta dal vero (fig. 29).

Sintomi dell'avvelenamento sono, anche nei casi di debole assorbimento, conati di vomito, coliche, diarrea, tremori muscolari. Se l'ingestione è stata abbondante tali sintimi si accentuano, si hanno contrazioni spasmodiche e la respirazione rallenta fino all'exitus fatale. Fin dove possibile, la terapia consiste nella somministrazione di carboni e composti tannici, analettici cardiaci e respiratori.

Nei ruminanti, che sul pascolo evitano per istinto la pianta, si sono registrati diversi casi di avvelenamento dovuti a parti verdi di Veratro nel fieno, e in particolare per la presenza dei suoi semi nella mangiatoia accumulati attraverso i ripetuti rinnovi del foraggio.

**Colchicum autumnale** L. (fig. 30)

It.: Colchico, Freddolina, Zaffranone.

Br.: *Caafi* in alta Valcamonica a Vione solamente alla pianta in fruttiscenza; *Friduline* in Valsabbia a Belprato, voce estesa però al *Crocus albiflorus* Kit. ex Schultes (cfr. a p. 19 ); *Gigambola* idem al fiore, voce in uso anche in Valtrompia a Collio dove però viene talora estesa al *Crocus albiflorus* Kit. ex Schult.; *Luf* nell'alta Valtrompia; *Siborgole* secondo E. Zersi (1871, p. 212) senza indicazione di località e di cui finora non abbiamo avuto conferma.

Ne parliamo, sebbene vi sia da dubitare della sua pericolosità per l'uomo, perché una delle voci dialettali viene estesa – sia pure localmente – a una specie innocua: il *Crocus albiflorus* Kit. ex Schult. che, solitamente a fiore bianco ma non di rado tenuamente azzurrino o variegato, sbocca a miriadi sui prati

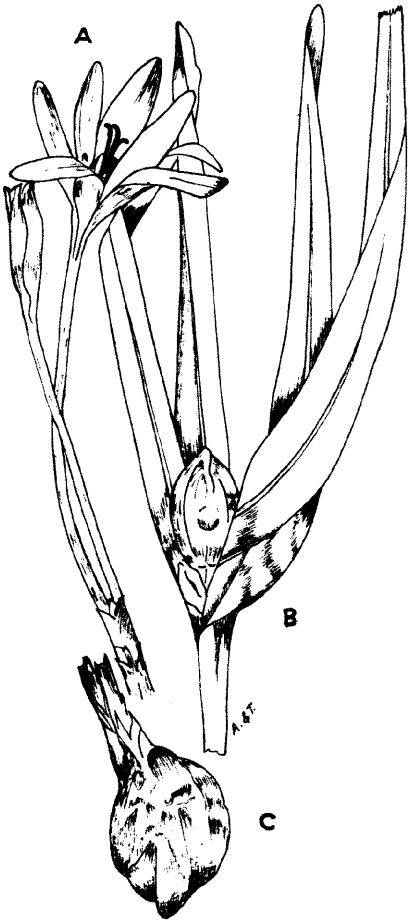


Fig. 30 – **Colchicum autumnale** L.
*A:* parte aerea della pianta in fiore; *B:* aspetto primaverile con foglie e capsula seminifera; *C:* bulbo sotterraneo (ca. 1/2 gr. nat.)

montani quando il terreno è ancora intriso dell'acqua di fusione del manto nevoso. Le sue fragili corolle, benché meno elevate, sono di forma assai prossima a quelle del Colchico e in tale somiglianza sta il pericolo. A tale riguardo valga il fatto che in Valsabbia a Belprato la voce *Friduline* designa indifferentemente il Colchico e il *Crocus albiflorus,* cosa giustificata dai locali con la circostanza che, di entrambe le specie, i fiori «sono i primi e gli ultimi a mostrarsi».

I bulbi dei *Crocus* somigliano a una minuscola «cipollina» rivestita d'una tunica fibrosa, e in vari luoghi (anche in Brescia per una specie affine, il *Crocus biflorus* Mill. caratterizzato da uns triscia bruno-violacea sulle lacinie della bianca corolla, copiosa ad esempio sul pratello antistante la chiesa di San Gottardo sui Ronchi) i ragazzi li appetiscono perché da crudi hanno sapore come di castagna, sia pure con un certo sentore terroso.

Se, durante un soggiorno o un'escursione in montagna, visti quei fiori qualche ragazzo pensasse alla «cipollina» a lui già nota e; scavando, vi rinvenisse un bulbo più volominoso avvolto in una scorza bruno-marrone, potrebbe essere portato a credere che l'inusitata grossezza dipenda dalla fertilità del terreno e che la fioritura estiva anziché primaverile sia dovuta all'altitudine secondo la cognizione corrente che la vegetazione ritarda con l'aumentare della quota. Potrebbe quindi mangiarne e subire lesioni gastro-enteriche fors'anche pesanti, perché la velenosa «colchicina» è presente anche nel bulbo.

Nel caso di tali incidenti occorre somministrare carbone, tannino, latte, oltre a cardiotonici, ricorrendo se del caso anche a iniezioni endovena di gluconato di calcio e glucosio ipertonico, mentre è controindicato l'uso di purgativi.

Il Colchico ama i prati pingui e freschi di montagna dov'è particolarmente copioso componendovi colonie molto vaste e appariscenti a partire da circa 2000 m; qui è già in fiore a metà agosto e ritarda via via scendendo verso le zone collinari che raggiunge in ottobre.

I fiori, d'un rosa più o meno carico e in numero da uno a sette per ogni bulbo, sono costituiti da un lungo tubicino lattiginoso slargato verso l'apice in una corolla divisa in 6 lobi. Si sviluppano in completa assenza delle foglie che, in numero di 4, seguono nella primavera successiva; sono lanceolate, lunghe 20-30 cm, e frammezzo ad esse si sviluppano le capsule ovali contenenti molti semi sferici e nerastri a superficie zigrinata.

Le foglie sono anch'esse tossiche; i bovini paiono non appetirle, mentre le capre sembra non ne risentano almeno se consumate in quantità moderate.

Altamente venefici sono invece i semi, usati in farmacologia per preparati antigottosi. Tra i bovini si è registrata qualche intossicazione da semi presenti in copia nel fieno, sebbene per istinto il bestiame eviti le capsule, da cui le sementi cadono nella mangiatoia e vi si accumulano: qui difatti ne facevano non faticosa raccolta gli erborari per soddisfare le richieste di talune industrie farmaceutiche.

**Asphodelus albus** Miller (fig. 31)

It.: Asfodelo, Porraccio.

Br.: *Pòr salvadègh* secondo E. ZERSI (1871 p. 203), voce abbastanza legittima e forse ancora in uso nell'alta Valtrompia pure non avendone avuto finora conferma.

Ne parliamo non perché si tratti di pianta velenosa (anzi la stessa medicina ufficiale le riconosce qualche proprietà terapeutica), ma perché può essere oggetto di raccolta a motivo della vistosa

infiorescenza a pennacchio, o trovare qualche uso improprio che è opportuno evitare.

La sua area di diffusione comprende quasi tutta l'Europa e l'Asia centro-occidentale; benché in genere poco copiosa nelle sue stazioni, capita abbastanza sovente di incontrarle nei prati e pascoli montani a substrato calcareo intorno ai 1000-1500 m (raramente più), di preferenza dove il terreno sia piuttosto pingue.

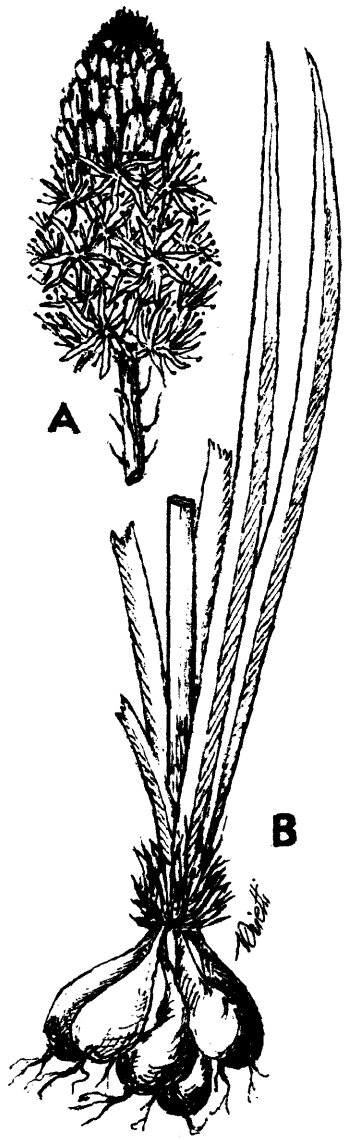


Fig. 31 - **Asphodelus albus** Miller
*A:* Infiorescenza. *B:* Foglie e tratto basale dello scapo, con il sotterraneo fascetto di radici tuberizzate (1/2 gr. nat.).

Il suo ciuffo, che nel colore verde lucido tendente un poco al glauco ricorda il porro coltivato, è costituito da foglie a terminazione acuta lunghe 40-60 cm e larghe 15-20 mm, leggermente carenate sul dorso e un poco piegato a gronda all'interno. Dal centro si eleva il verde e rigido scapo alto 10-15 dm e sormontato dall'infiorescenza foggiata pressappoco a pigna. La compongono numerosi fiori a 6 sepali piuttosto sottili e arricciati nella fase adulta, bianchi con la nervatura bruniccia; sono accompagnati da brattee bruno-violacee che superano i boccioli apicali, creando un decorativo contrasto fra il bianco dei fuori schiusi e il nerastro della parte superiore del pennacchio. La fioritura ha luogo da fine maggio a luglio.

L'apparato radicale, abbondantemente coronato in superficie dai redidui fibrosi delle foglie distrutte, è costituito da un fascetto di radici tuberizzate, di sapore acre e a violenta azione purgativa. È quindi opportuno evitare confidenze e guardarsi da scambi con altre che, per vago sentito dire, servirebbero a dare un tono amaro-tonico alla grappa.

**Convallaria majalis** L. (fig. 32)

It.: Giglio delle convalli, voce poetica ma poco usata; Mughetto.

Br.: *Leli* nell'alta Valtrompia, oppure *Lelii* secondo E. ZERSI (1871 p. 206); *Mùghèt* in alta Valtrompia. È però generalmente indicata con il nome italiano divenuto comune per l'impiego della

pianta nel giardinaggio che data dagli inizi del 1600.

È pianticella erbacea perennante che erge la parte aerea da un apparato radicale costituito da numerosi e aggrovigliati rizomi scagliosi imitanti nella disposizione le zampe d'un ragno, e «zampe» è difatti chiamato dai floricoltori costituendo il sistema più facile e sicuro per la riproduzione e propagazione.

Dal colletto della radice salgono diverse brattee chiare e guainanti inserite l'una nell'altra; da quella superiore fuoriescono due ampie foglie ovato-allungate alte 10-30 cm, a evidenti nervature pressoché parallele; frammezzo ad esse si erge un unico stelo di altezza un poco minore, nudo, recante all'estremità un breve grappolo piuttosto lasso con 4-20 fiori; questi, portati da un peduncolo provvisto alla base di due stipole strettamente lanceolato-acute, sono soavemente profumati e d'un bianco quasi perlaceo, globuloso-campanulati, con l'orlo diviso in sei brevi denti un poco ricurvi in fuori. Fiorisce dal tardo aprile a tutto giugno secondo l'altitudine che va da m 700 a 1700 ca., raramente più. Predilige i terreni ricchi di humus nelle boscaglie a prevalente presenza del Faggio dove si mostra di frequente in vistosi e serrati consorzi. Ai fiori seguono i frutti, bacche globose d'un rosso corallo della grossezza d'un piccolo pisello.

Eleganza e profumo fanno sì che non ne venga trascurata la raccolta ovunque si incontri il Mughetto fiorito, e sia quindi posto in vaso come profumato ornamento della casa, il che può costituire un'insidia. Non è difatti unico il caso di avvelenamenti anche gravi per avere accidentalmente bevuto l'acqua rimasta nel bicchiere dopo averne tolto il mazzo di mughetti ormai vizzi. Altre intossicazioni si sono avure nei ragazzi per l'ingestione delle bacche che per colore e forma del racemo ricordano abbastanza i grappoletti del ribes rosso.

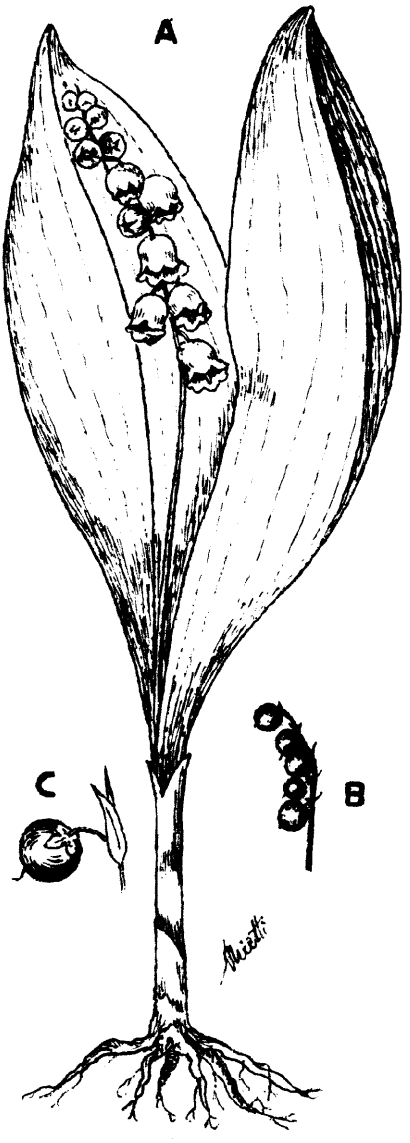


Fig. 32 - **Convallaria majalis** L.
*A:* pianta in fioritura; *B:* tratto apicale dello stelo con bacche (ca. gr. nat.); *C:* bacca con peduncolo e sue brattee (ingr.)

Sintomi dell'avvelenamento - dovuto ai glucosidi *convallarina* e *convallamarina* ad azione analoga a quella della Digitale - sono nausea, vomiti, eccessiva diuresi, spasmi, vertigini, senso di soffocamento dovuto al rallentamento del ritmo cardiaco. La terapia consiste nell'evacuazione dello stomaco e dell'intestino, la somministrazione di tannino o carbone, oppiacei con atropina, nitriti d'amile, analettici stimolanti e fortificanti.

Lo stesso profumo d'un mazzo di mughetti può risultare dannoso se posto in una camera chiusa o insufficiente aereata, e può dare inconvenienti anche l'innocente mania di tenere in bocca qualche stelo fiorito.

Il Mughetto è un tonico cardiaco per l'addietro abbastanza usato in preparati cardiovascolari tra i più reputati, ora però quasi abbandonati perché di azione incostante e incerta.

Per la propagazione della pianta si interrano, nel giardinaggio, le cosiddette «zampe» che ne costituiscono l'apparato radicale. Gli stoloni si propagano però rapidamente intrecciandosi, e ciò dà luogo a un addensamento di getti fogliacei che occorre diradare venendo altrimenti soffocata la fioritura.

**Paris quadrifolia** L. (fig. 33)

It.: Erba crociona, Uva di volpe.

Br.: *Èrba paris* in alta Valcamonica a Vione.

La si può incontrare, per lo più saltuaria e in gruppi di pochi esemplari, nei boschi ombrosi della zona montana soprattutto sulle pendici a tramontana con terreno ricco di humus, ad altitudine fra 800 e 1800 m (raramente arriva a 2000).

È pianta erbacea perennante alta 20-40 cm, dal fusto eretto caratterizzato alla sommità da 4 ampie foglie largamente ovate disposte simmetricamente a croce; dal loro centro, portato da un peduncolo lunghetto e arcuato, si svi-

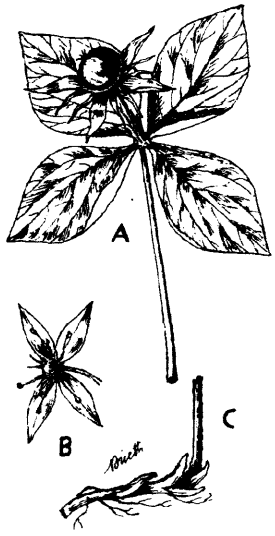


Fig. 33 - **Paris quadrifolia** L.
*A:* tratto sommitale della pianta con foglie e bacca a maturità; *B:* fiore in antesi; *C:* parte basale con radice stolonifera squamosa (ca. 1/2 gr. nat.).

luppa in giugno-luglio il fiore a 4 sepali verdicci, cui segue circa un mese dopo la bacca nero-bluastra del diametro di circa un centimetro, lievemente depressa e coronata alla base dalle squame del calice.

È quest'ultima che, per il colore e la singolarità della pianta nel suo insieme, esercita una certa attrattiva sui fanciulli, per i quali dalla curiosità all'assaggio il passo è breve. L'avvelenamento - nel caso del resto poco probabile dell'ingestione di più bacche dato il loro sapore subitamente acre - si manifesta con dolori gastrici e colici, vomito e diarrea, cefalea, ronzio alle orecchie, vertigini, restringimento delle pupille (miosi), senso di angoscia.

La terapia consiste nell'abbondante somministrazione di bevande mucillaginose ed eventualmente di analettici (caffeina, coramina, adrenalina, ecc.), ma evitando i purganti.

**Polygonatum odoratum** (Mill.) Druce (fig. 34)
**Polygonatum multiflorum** (L.) All.

It.: per entrambe le specie, Frassinella, Ginocchietto, Sigillo di Santa Maria, Sigillo di Salomone.

Br.: pure per entrambe *Erba dèi cai* in Valtrompia a Bovegno e Valsabbia a Odeno, voce con cui però a Irma e dintorni si designa il *Sempervivum tectorum* L. mentre E. ZERSI (1871 p. 88) la registra per il *Sedum telephium* L.; *Lelio salvadègh* (E. ZERSI, 1871 p. 206).

Alquanto simili fra di loro e indicati con i medesimi nomi sia italiani che dialettali, sono tuttavia facilmente distinguibili anche se le piante non sono ancora in fiore. Basta rigirarne il fusto tra le dita: se lo si avverte quadrangolare e spigoloso si tratta del primo; se è invece liscio siamo in presenza del secondo. Altro carattere distintivo è quello dei fiori: 1-2 su un comune peduncolo e lievemente odorosi nel primo; in corimbi di 2-4 e inodori nel secondo.

Entrambe sono piante erbacee perennanti a rizoma orizzontale, grosso e carnoso, moniliforme, bianco, che ogni anno si accresce di un articoli dal quale nasce un nuovo fusto mentre quello che l'ha preceduto è scomparso. Sul fusto, erbaceo ma rigido e arcuato (alto 30-50 cm nel primo e un poco di più nel secondo), le grandi foglie ovali (le maggiori misurano cm 10-15 per 5-6), sessili e alterne, di colore verde lucido nella pagina superiore e glauco nell'inferiore, percorse longitudinalmente da marcate nervature parallele e convergenti nella porzione apicale, si dispongono su due ranghi solo sul lato opposto all'arco. Da questo pendono invece i fiori, a corolla bianca allungata a campanula e l'orlo sinuato da 6 brevi lobi con l'apice verdognolo; misurano mm 20 per 5-8 nel primo e 12-15 per 2-4 nel secondo. La fioritura ha luogo da maggio a giugno nel primo, mentre il secondo la anticipa di circa un mese; i fiori sono poi sostituiti da bacche bluastro-scure del diametro di un cm.

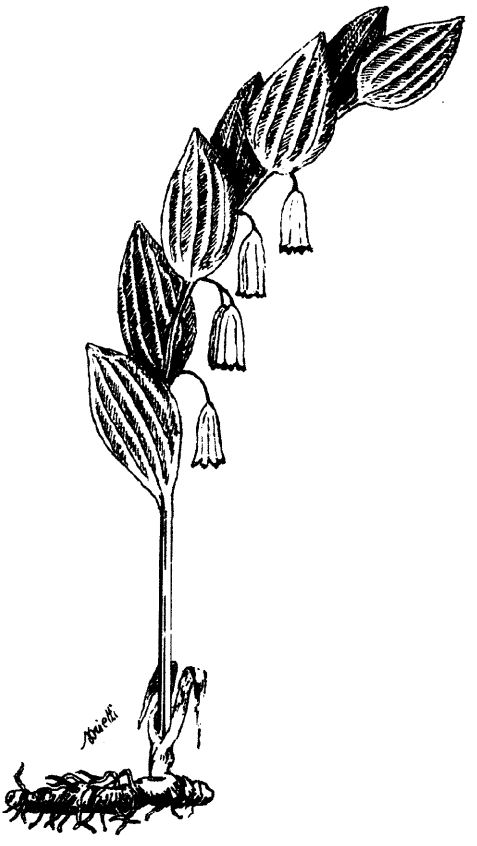

Fig. 34 – **Polygonatum odoratum** (Mill.) Druce (ca. 2/3 gr. nat.).

Crescono nei luoghi cespugliosi e boschivi fin verso i 2000 m il primo e i 1200 il secondo, di preferenza sulle pendici calcaree asciutte e sassose, talvolta in appariscenti colonie dove il ceduo rado è stato tagliato.

Il pericolo, anche in questo caso, è costituito dalle bacche che possono richia-

mare la curiosità e la golosità dei ragazzi. Sono tossiche: agiscono sul cuore e 12 bacche sono sufficiente a causare avvelenamenti anche di una certa gravità, che debuttano però con vomiti e diarrea favorendo in tal modo l'evacuazione. Altri sintomi e interventi curativi non si discostano da quelli indicati per il Mughetto (cfr. a p. 57).

Il rizoma, pur esso velenoso, ha trovato qualche impiego terapeutico come antigottoso e antireumatico, mentre la medicina cinese ne utilizza da assai lungo tempo le proprietà antidiabetiche. In veterinaria il rizoma fresco trinciato e mescolato a crusca o avena, viene talora usato per curare la tosse e la bolsaggine dei cavalli.

La nostra flora indigena annovera una terza specie, il **Polygonatum verticillare** (L.) All., in italiano Ginocchetto stellato, mentre nel Bresciano non è noto con voci dialettali. Alto 30-60 cm, è caratterizzato dalle foglie lanceolato-lineari disposte a 4-5 in sovrapposti verticilli ai nodi del fusto angoloso; fiori piccoli (mm 6-8 per 1-2) che si schiudono da giugno a luglio in corimbi ascellati di 2-3, pendenti dai verticilli; bacca rosso-violacea. Ha carattere più marcatamente montano delle precedenti ed è meno frequente; cresce fra 500 e 2300 m in luoghi cespugliosi e nei consorzi d'alte erbe, di preferenza su terreno calcareo ma con buona copia di humus. Proprietà e pericolosità non variano rispetto alle congeneri.

## LE AMARILLIDACEE

Alquanto prossime alle Gigliacee, questa famiglia conta un numero non ragguardevole di specie (circa 85 sono quelle oggetto di coltura) ma di largo interesse per il giardinaggio. Basterà nominare la vasta gamma dei Narcisi; le candide e profumatissime Tuberose; le *Clivia* che, al sommo dei nudi scapi, fanno mostra d'una vistosa corona di grandi fiori rosso-miniati; le Amarillidi dalle fastose corolle imbutiformi che ricordano la tromba amplificatrice dei vecchi grammofoni, a bande rosse su fondo chiaro nelle *Amaryllis*, di tinta uniforme nella gamme dei rossi negli *Hippeastrum*.

Vi appartengono anche la grossa *Agave americana* L. dalle vistose infiorecenze a candelabro da tempo spontaneizzata ed entrata di diritto nel novero della flora mediterranea anche sulla nostra riviera benacense, e l'*Agave silasiana* Perrine dell'America centrale dalle cui fibre si ricavano tessuti e cordami.

**Galanthus nivalis** L. (fig. 35)

It.: Bucaneve, avvertendo però che con tale termine è popolarmente designata la Rosa di Natale (*Helleborus niger* L.); Fior di neve; Galantino.

Br.: *Fiur de nef* (E. Zersi, 1871 p. 205).

**Leucojum vernum** L. (fig. 35)

It.: Campanellino, Cipolline, Narciso a campanelle.

Br.: *Giasint saladègh* (E. Zersi, 1871 p. 205).

Trattiamo insieme queste due specie perché di frequente crescono promiscue al *Crocus albiflorus* Kit. ex Schult., i cui bulbi (p. 19 ) possono essere utilizzati o vengono mangiati crudi dai ragazzi. Lo scambio sarebbe in questo caso pericoloso, perché i bulbi sia dell'una che dell'altra specie allo stato crudo sono tossiche per la presenza di un alcaloide a pronunciata azione emetica, che cioè provoca il vomito.

I caratteri differenziali sono messi a confronto nello specchietto che segue.

*Galanthus nivalis*

Bulbo ovale o subgloboso di diam. inferiore ai 2 cm, bianco ma ricoperto di tuniche brune.

Foglie basali 2 (raramente 3) larghe circa 1 cm, ottuse, carenate, di un verde glauco.

Scapo altro 15-25 cm, fistoloso, unifloro.

Fiore pendulo, bianco, con il peduncolo uscente da una spata sottile con il margine membranaceo.

Corolla con i 3 tepali esterni ovoideo-concavi e un po' divaricati; gli interni brevi (circa 1/2 dei primi), smarginato-bilobi e blandamente raggiati di verde.

Fioritura in febbraio-marzo.

Distribuzione altitudinale dai bassi colli (m 50 ca. sul versante meridionale della Rocca di Manerba in sito protetto da cespugliame) fino a 1600 (rr. 2200) m, nei prati e pascoli montani o in siti boscagliosi.

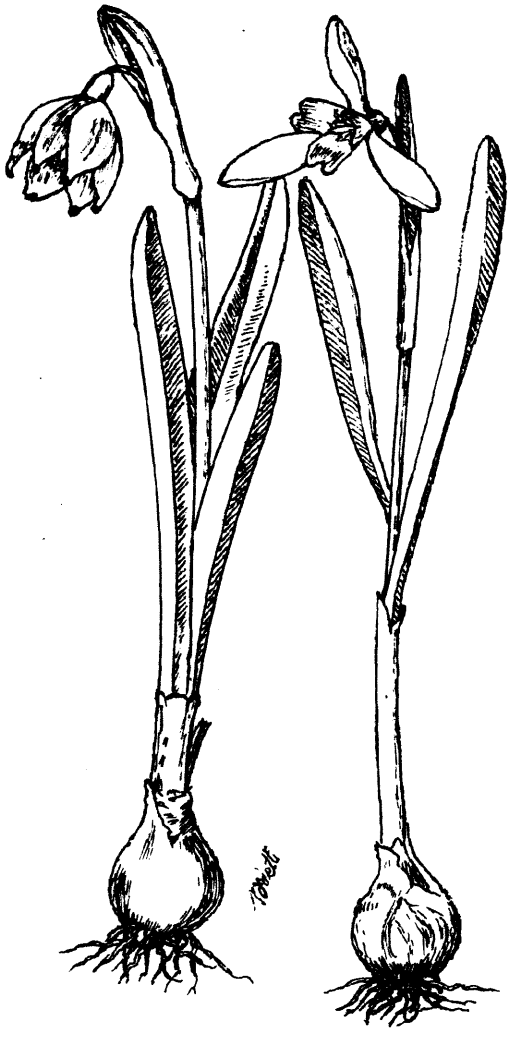

Fig. 35 - **Leucojum vernum** L. a sinistra
**Galanthus nivalis** L. a destra
(ca. gr. nat.).

*Leucojum vernum*

Bulbo come in *Galanthus* ma un poco più voluminoso, di diam. superiore ai 2 cm.

Foglie basali 3-4, larghe 5-15 mm, ad apice ottuso.

Scapo triangolato alto 15-40 cm, fistoloso, unifloro, raramente bifloro.

Fiore pendulo, bianco, con il peduncolo uscente da una spata più ampia e interamente fogliacea.

Corolla largamente campanulata (paragonabile a un paralume giapponese) a tepali ovali, bruscamente contratti in una punta ottusa e callosa colorata in verde.

Fioritura da febbraio avanzato a marzo (un poco tardiva rispetto a quella del *Galanthus*).

Distribuzione altitudinale da poco oltre la pianura (prode di fossatelli a m. 185 ca. presso Collebeato) a m 1500 ca. nei luoghi erbosi o boscosi umidi, di preferenza su terreno calcareo.

Di entrambe le specie i bulbi crudi hanno provocato intossicazioni, talvolta di una certa gravità. Nei prati-pascoli alpestri convivono di frequente con il *Crocus albiflorus* Kit. ex Schultes del quale i ragazzi sgranocchiano volentiri i bulbi crudi per il loro sapore che ricorda un poco quello della nocciola. Può quindi accadere che, scavandoli, si trovino frammischiati a quelli delle due specie in discorso; difatti è poco credibile che persone impreparate possono soffermarsi su particolari come la forma non depressa o la presenza della tunica caratteristica dei *Crocus*.

Nel caso di incidenti bastano di solito vomitivi o purganti. Il *Leucojum* però può agire sul cuore indebolendone il ritmo, e si ricorrerà allora agli usuali analettici: caffeina, coramina, adrenalina, ecc.

## LE RANUNCOLACEE
(cfr. **I** p. 64)

**Ranunculus thora** L. (fig. 36)
It.: Erba tora, Tora.
Br.: *Ducato* in Valtrompia a Pezzoro.

È già notato (**I** p. 64) come in quasi tutti i Ranuncoli sia presente in percentuale più o meno elevata la «anemoni-

na» ad azione acre, rubefacente e vescicatoria. Sotto tale aspetto il Tora va annoverato fra i più tossici; lo stesso suo nome deriva dal greco «phtora» che significa distruzione, perdizione, rovina.

La pianta, un'erbacea perennante dallo stelo piuttosto rigido e poco ramoso alto fra i 10 e i 30 cm, è facilmente riconoscibile. All'epoca della fioritura le foglie basali sono generalmente distrutte, e lo stelo porta due sole foglie ben sviluppate: l'inferiore glauca e di consistenza coriacea, è sessile, ampia, più larga che lunga, reniforme-arrotondata, cuoriforme alla base e con il margine irregolarmente crenulato-dentato; la superiore è sensibilmente più piccola, di solito divisa in 3 lobi ovato-lanceolati a margini seghettati.

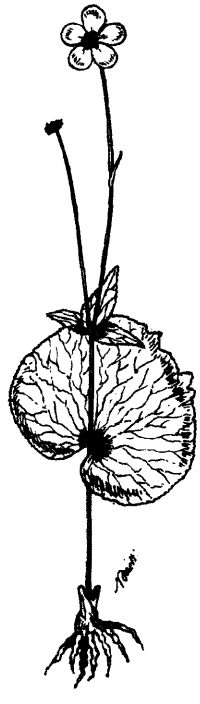

Fig. 36 - **Ranunculus thora** L.

I fiori, che in numero di 1-2 si schiudono in giugno-luglio, sono a 5 petali d'un vivido giallo dorato e misurano 1-2 cm di diametro. La radice è tubercolata.

Orofita sudeuropea, si sviluppa altitudinalmente fra 1000 e 2000 m ca. su terreni calcarei nei pascoli secchi e sassosi e sulle morene poco inerbite. Benché abbastanza comune, si mostra generalmente in scarso numero di esemplari.

L'intossicazione dovuta all'ingestione di parti verdi allo stato fresco (con il disseccamento o la cottura i principi attivi vengono eliminati quasi completamente) si manifesta con violenta sensazione di bruciore in bocca e alla gola, salivazione, nausea, infiammazione dello stomaco e dell'intestino, coliche, diarree, urine sanguinolenti e dolorose, infiammazione dei reni, vertigini, sincopi, debolezza di cuore, difficoltà respiratorie.

La cura richiede il rapido svuotamente dello stomaco e dell'intestino ma evitando vomitivi e purganti, somministrando invece carbone attivo animale o vegetale, mucillagini, diuretici salini per diluire le urine, analettici per combattere le difficoltà respiratorie e circolatorie.

Il pericolo di avvelenamenti è piuttosto limitato, salvo il caso di qualche debole intossicazione dovuta al cattico vezzo di stringere fra i denti qualche stelo fiorito. Maggiore attenzione va invece riservata all'azione esterna del succo della pianta, pronunciatamente vescicatorio e che può essere causa di ulcerazioni profonde o addirittura portare alla cancrena se con le mani si toccano le mucose o, peggio, gli occhi.

La conoscenza di queste proprietà doveva essere abbastanza diffusa durante la prima guerra

mondiale fra le truppe combattenti. Non pochi sono stati i casi di autolesionismo mediante l'impiego di alcune foglie poste sotto il plantare e serrate mediante le pezze da piedi in uso a quei tempi: in capo a una giornata si formavano ulcerazioni che costringevano al ricovero negli ospedaletti da campo, evitando così almeno per una settimana i pericoli e i disagi della trincea.

**Clematis alpina** (L.) Mill. (fig. 37)

It.: Vitalbino dei sassi.

Br.: La specie non è nota con termini volgari.

Può dirsi innata nei ragazzi la tendenza a imitare e caricaturare gli atteggiamenti degli adulti, ad esempio nel mimare un fumatore. Portare alle labbra un qualcosa che ricordi sia pur vagamente la sigaretta, aspirare in atteggiamento di voluttà socchiudendo gli occhi ed espirare a labbra strette allontando lentamente la mano dal viso, denotano fra l'altro uno spiccato senso di osservazione che potrebbe anche essere incoraggiato se talvolta non capitasse qualche inconveniente a causa di ciò che viene portato alle labbra.

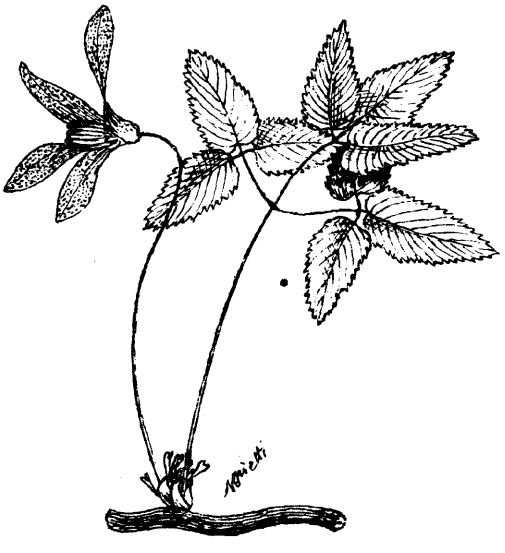

Fig. 37 - **Clematis alpina** (L.) Mill. (ca. 1/2 gr. nat.).

Caso tipico che ha dato luogo a più di un incidente, è quello d'uno spezzone di tralcio lianoso della specie in argomento, presente qua e là nel sottobosco di conifere. Il volubile fusto per tutta la lunghezza degli internodi è percorso da un piccolo foro, così da prestarsi ancor più a imitare l'atto dell'aspirazione. Alla lunga però, come si è già accennato, il giochetto è causa di dolorosi gonfiori e ustioni alle mucose della bocca, alquanto lenti a scomparire e per i quali non esiste uno specifico rimedio.

Piccoli fastidi, che però mal si accordano con i soggiorni in località alpestri, talora consigliati dal medico per disintossicare i polmoni e rigenerare le forze, e che comunque vanno evitati.

Vediamo, dopo tale premessa, i caratteri della specie responsabile.

Pianta lianosa, un poco simile alla *Clematis vitalba* L. (I p. 64) ma non ramosa, dal fusto legnoso e sottile lungo 1-2 m, ha le foglie ovato-acute con i margini inegualmente inciso-dentati, raggruppate a 3 su lunghi peduncoli. Fiori solitari costituiti da 4 sepali violacei slargati a stella (i veri petali in numero di 20-30 sono piccole linguette bianche attornienti il fitto ciuffo degli stami). Fiorisce in giugno-luglio.

Preferisce i terreni calcarei e la si incontra sporadicamente fra 1000 e 2400 m. È elemento geografico circumartico-alpino.

**Aconitum napellus** L. (fig. 38)

It.: Aconito, Napello.

Br.: *Mapèl, Napèl,* voci usate quasi dovunque nelle zone montane della provincia e particolarmente nell'alta Valcamonica: Malegno, Vione, ecc.

Erbacea perennante dell'altezza da 30 cm a quasi 2 m; fusto un poco angoloso e fittamente foglioso alla base; fo-

glie alterne e picciolate lunghe 10-12 cm, divise a ventaglio fin quasi alla rachide in 7-9 segmenti a loro volta frastagliati in 2-3 lobetti stretti od ovato-conici.

Infiorescenza a grappolo apicale, eretta, densa di fiori d'un intenso azzurro e foggiati a elmo emisferico più largo della sua altezza, dal profilo arrotondato e terminante in breve becco, cui seguono lateralmente a mo' di para-occhi due sepali ovoidei e, sotto, altri due minori un poco protesi in fuori. Fiorisce da luglio a settembre.

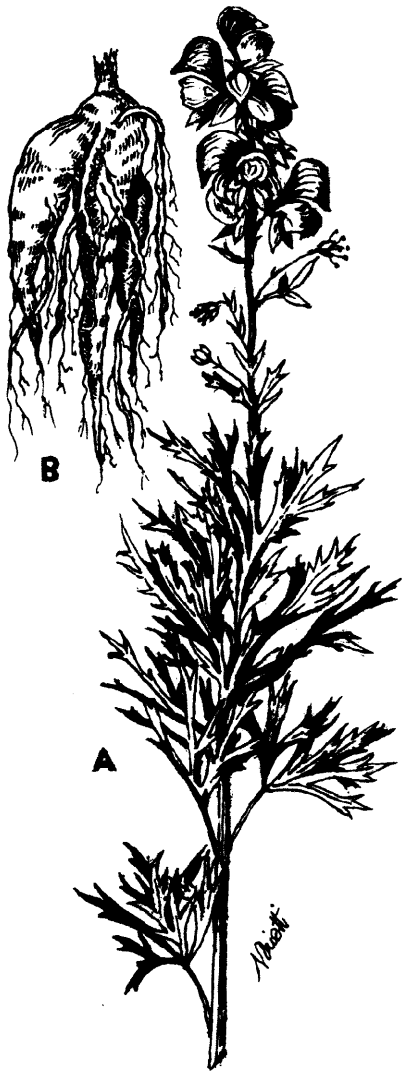


Fig. 38 - **Aconitum napellus** L.
*A:* parte aerea in fioritura. *B:* radice fascicolata. (ca. 2/5 gr. nat.).

Apparato radicale con odore forte come di rafano ma più sgradevole, costituito da più tubercoli fascicolati e fittonanti, voluminosi in alto e quindi assotigliati nella porzione inferiore, di lunghezza variabile da 5 a 15 cm.

La descrizione può variare perché la pianta è rappresenta in Italia da ben 5 sottospecie, tutte salvo una presenti nelle Alpi.

È orofita alpino-carpatica distribuita altitudinalmente fra 500 e 2000 m, raramente fino a 2500, con predilezione per i pascoli sassosi; nelle stazioni a bassa quota richiede invece luoghi ombrosi o umidi.

L'episodio ricordato a pag. 49 costituisce forse un caso limite riguardo alla gravità, ma non è l'unico. Altri ne sono difatti noti, e quindi la raccomandazione di avere bene impressi i suoi caratteri morfologici riacquista per questa specie tutta la sua validità.

Tutte le parti del Napello, ma in particolare le radici, sono estremamente tossiche; si ammette che bastino da 2 a 4 grammi di radici, che come le foglie hanno inizialmente un debole sapore dolciastro subito seguito da sensazione di pizzicore e brucione, a causare la morte di un adulto. I sintomi dell'avvelenamento si manifestano abitualmente dopo pochi minuti con brucione nella bocca, restringimento della pelle del viso, formicolio in tutto il corpo, cefalgia, torpore muscolare, sudore accompagnato da sensazione di freddo, turbamento della vista, ronzio nelle orecchie,

vertigini o stordimento, vomiti, coliche, diarrea, paralisi della vescica, affaticamento del cuore e irregolarità del suo battito. Nei casi più gravi subentrano perdita della vista e dell'udito, indebolimento e irregolarità nella respirazione, crampi, convulsioni, poi paralisi dei muscoli, dilatazione della pupilla, polso impercettibile, perdita della conoscenza e collasso.

Nel deprecabile caso di avvelenamento va anzitutto svuotato lo stomaco mediante un emetico o praticando il lavaggio gastrico; quest'ultimo va ripetuto più volte potendo verificarsi un ritorno delle sostanze tossiche riversate nell'intestino o già diffuse nella circolazione. Aggiungendo tannino al liquido di lavaggio si può tentare di solubilizzare gli alcaloidi. Andranno poi somministrati bevande calde con carbone attivo, quindi stimolanti (etere, alcoolici, ammoniaca) accompagnati da frizioni secche e senapismi. Contro il rallentamento del polso e per sostenere il cuore sono indicati i preparati atropinici a deboli dosi, quelli canforati e digitalici. Se vi è pericolo di asfissia si ricorrerà alla respirazione artificiale, prolungata anche fino a 4 ore, e all'inalazione di nitrito di anile.

Una specie affine, l'asiatico *Aconitum ferox* Wall. della regione himalaiana e noto localmente come Bish, Bishy o Vischi, batte il Napello nella tossicità, ed è tuttora usato presso qualche tribù tibetana per avvelenare le frecce.

Tutte le congeneri sono pure velenose; diamo cenno di quelle maggiormente tossiche che nel nostro territorio condividono con il Napello l'area di diffusione, sebbene in diverso ambiente edafico.

*Fiori azzurro-violacei*

**Aconitum variegatum** L.

Di taglia minore (50-60 cm) ha l'infiorescenza glabra, rada e pauciflora, con fiori mediocri a elmo stretto e conico 2 volte più alto che largo, terminante in un becco un poco rivolto all'insù. Fiorisce da giugno a settembre di preferenza nei boschi e loro schiarite, ma talora anche nei pascoli alpini, ad altitudine fra 1000 e 2400 m.

**Aconitum paniculatum** Lam.

Alquanto affine al precedente di cui da taluni AA. è considerato una varietà, ne differisce per l'infiorescenza asimmetrica peloso-ghiandolosa, i fiori distanziati l'uno dall'altro e disposti un poco a zig.zag, con l'elmo leggermente più alto che largo. Del precedente condivide anche l'ambiente di crescita, ma può discendere fino a 1000 m nelle praterie umidi subalpine.

*Fiori gialli*

**Aconitum vulparia** L.

Il nome specifico significa «volpe» perché la pianta era usata per esche mortali contro le volpi, lupi e altre bestie predatrici. Pianta elevata (5-12 dm), con numerose grandi foglie divise ad ampio ventaglio in 5-7 lobi piuttosto larghi a forma di losanga, i margini dentati, e per un quarto della loro lunghezza saldati nella porzione centrale. Grappolo lasso a rami discosti dallo stelo, fiori giallo-pallidi a elmo cilindrico o un poco conico. Distribuito altitudinalmente fra 300 e 2300 m ca., è saltuariamente presente nei boschi e nelle macchie arbustive ma talora anche nei pascoli un poco umidi. Contiene due alcaloidi, *liconitina* e *mioctanina*, ad azione analoga all'*aconitina* del Napello sia chimicamente che farmacologicamente.

**Aconitum anthora** L.

Di altezza minore del precedente (2-6 cm) e rivestito di una breve pelosità vellutata, ha le foglie profondamente divise in lacinie pressochè filiformi. Stelo ritto e quasi sempre semplice, con infiorescenza breve a fiori con elmo di cm 1,5 tanto in altezza quanto in larghezza. Predilige i luoghi scoperti e ghiaioso-rupestri su elemento calcareo, ma da noi è assai raro: l'abbiamo rinvenuto una sola volta (fo. *angustifolius* Giacomini 1950) e in limitato numero di esemplari a m 1036 sul monte Colmetta in destra della media Valtrompia.

## LE TIMELACEE

È una famiglia notevolmente vasta e pressoché cosmopolita perché le circa 500 specie che la compongono sono distribuite in quasi tutte le regioni del nostro pianeta (ne sono escluse solo quella a clima decisamente freddo) con la maggiore concentrazione in Austrlia, nell'Africa meridionale e nelle zone steppiche dell'Asia centro-occidentale.

Di contro il loro interesse è piuttosto modesto. Tuttavia fra le specie esotiche introdotte ad onramento può essere ricordata la *Edgeworthia chrysantha* Lindl. originaria della Cina e del Giappone, che ha fatto la sua prima apparizione in Europa nel 1841. È un arbusto poco diffuso da noi per le sue esigenze termofile e perciò lo troviamo di preferenza nei giardini della Riviera benacense; ha in comune con le *Daphne* la precoce fioritura (dal tardo febbraio a marzo) avanti l'emissione delle foglie.

I fiori, che si sviluppano sul legno dell'anno precedente in densi fascetti ascellari, sono vellutati per morbidi peli all'esterno, hanno la parte tubolosa divisa in 4 lobi a mo' di stella ed emanano un delicato seppur tenue profumo. Sono di colore giallo solfino che però si fa bianchiccio quando tenendo ad appassire.

La ricercata carta detta «del Giappone» si ottiene dal legno d'una affine parente, la *Edgeworthia papyrifera* Zucc.

**Daphne mezereum** L. (fig. 39)

It.: Camelea, Fiori di stecco, Mezereo, Olivella.

Br.: *Bèla-dòna* in Valtrompia a Marmentino, termine però con cui altrove si designa la legittima *Atropa bella-donna* L.; *Calicantus de mont* nella zona collinare di Brescia, voce arbitraria usata da chi scendeva in città a offrire in vendita mazzetti di ramoscelli fioriti; *Fiur de San Giosèp* in Valtrompia a Pregno; *Poiar manta* in Valvestino, voce di cui ci è ignota la radice etimologica; *Tòsèch* in Valtrompia a Collio, termine con cui si designano genericamente le specie note come velenose.

Fig. 39 - **Daphne mezereum** L.
*A:* rametto apicale con bacche a maturità; *B:* rametto apicale fiorito (ca. 2/3 gr. nat.). *C.* fiore singolo sessile (ingr.).

È un arbusto alto da 40 cm fino a quasi 2 m. Da febbraio ad aprile secondo l'altitudine e avanti l'emissione delle foglie, i suoi nudi stecchi legnosi si ornano di appariscenti racemi di fiori sessili, rosei, con il perigonio tuboloso diviso fin quasi metà in 4 lobi; emanano un profumo che ricorda il garofano ma più intenso, quasi da stordire. Verso lo sfiorire all'apice dei racemi si sviluppa un ciuffetto di incipienti e tenere foglioline.

Ai fiori, in agosto-settembre succedono le bacche d'un lucido rosso-arancione, pressoché sferiche e delle dimensioni di un grosso pisello. Le foglie, che seguono sollecitamente la fioritura e si mantengono fino all'autunno, ricordano nella forma quelle dell'olivo ma hanno i margini non ripiegati all'indietro; sono sottili e piuttosto mollicce, sopra di un verde intenso e sotto tendenti un poco al glauco.

È specie dell'area eurosibirica distribuita in altitudine fra 300 e 1500 m (raramente più) con predilezione per i terreni calcarei; è abbastanza frequente fra il cespugliame ai margini dei consorzi boschivi, lungo le prode dei ruscelli, nelle zone umidicce colonizzate da formazioni arbustive.

Pericolose sono soprattutto le bacche, che maturano in coincidenza con la maggiore frequenza di soggiorni delle famiglie nei luoghi di villeggiatura montana. Ne vengono attratti in particolare i bambini e ne bastano 10-12 per cagionare la morte di un adulto. Siccome

però la loro masticazione produce in bocca un immediato e aspro brucione, è facile che la bacca venga sputata attenuendo così le conseguenze, costituite altrimenti da dolori addominali, vomito, diarrea sanguinolenta, e nella fase estrema delirio e paralisi fino al decesso per collasso.

Contro l'intossicazione si ricorrerà a vomitivi, carbone assorbente, pozioni oleose e analettici tipo caffeina, coramina, adrenalina.

Tutta la pianta è velenosa, ma in particolare le bacche e la scorza del legno per la presenza d'una sostanza resinora, la «mezerina», che non viene distrutta dall'essicazione. Un tempo trovava impiego nella medicina popolare ma le pratiche sono attualmente cadute in disuso a cagione della facile insorgenza di complicazioni renali. Sconsigliabile è pure l'impiego come vescicatorio per uso esterno.

Anche le diverse congeneri elencate di seguito sono velenose in uguale misura ma posseggono bacche di misura minore e non vistosamente colorate, sicché non costituiscono un richiamo per i ragazzi. Salvo la prima può invece costituire pericolo il vezzo, tutt'altro che raro, di serrare in bocca fra i denti qualche loro rametto fiorito per l'intenso profumo che ne emana.

**Daphne laureola** L.

It.: Laureola, Olivella, Pepe montano, Strizzabuco, Strozzabuco.

Br.: *Èrba caguna* sec. E. E. Zersi (1871 p. 182).

È un modesto arbusto dell'altezza di 5-10 cm con foglie coriacee oblungo-lanceolate, glabre e dissopra lucide, somiglianti a quelle del Lauro (I p. 41), e da ciò il nome specifico. L'infiorescenza si sviluppa nell'ascella delle foglie e si compone di 8-10 minuscoli fiori verde-giallognoli che si mostrano in febbraio-aprile e danno luogo più tardi a piccole bacche nere. La sua distribuzione interessa le terre bagnate dal Mediterraneo, perciò da noi è scarsa e la sua presenza interessa solo i terreni calcarei dei bassi colli affacciati sulla pianura dove insolazione e temperatura toccano i valori massimi; sui Ronchi di Brescia la si incontra intorno ai 300 m.

**Daphne cneorum** L.

It.: Cneoro, Laureola nana, Timelea nana, Timelea delle Alpi, Timelea odorosa.

Br.: Non ci sono noti termini volgari.

Suffrutice (cioè pianta legnosa alla base ed erbacea nella parte superiore) dell'altezza di 10-50 cm, è legato alle formazioni erbaceo-arbustive ma anche ai siti ghiaiosi. Foglie lunghe 1-2 cm e larghe al massimo uno, un poco cuneiformi alla base e lievemente smarginate all'apice, coriacee e dissopra lucide. Infiorescenza in fascetti di 6-12 fiori a tubo vellutato con il lembo a 4 lobi, tanto intensamente profumati con sentore mischiato di garofano e vaniglia da stordire e provocare il mal di testa se un mazzetto anche modesto vien tenuto in locale chiuso. Il frutto è una piccola bacca dapprima giallastra e nericcia a maturità. È diffusa su terreni calcareo. dolomitici fra 200 e 2000 m ca. nell'Europa meridionale.

**Daphne petraea** Leybold

It. e Br.: mancano voci attendibili.

Pressoché identica alla precedente, ne differisce per essere legnosa anche nelle parti superiori compreso l'asse dell'infiorescenza, e per allargare i rami disponendoli a spalliera sulle rupi dolomitiche ad altitudine fra 580 e 2006 m. È soecie endelica d'una ristretta area che va dalla Corna Blacca nell'alta Valtrompia al Passo della Rocchetta m 1159 a monte di Limone sul Garda.

**Daphne striata** Tratt.

It. e Br.: anche per questa mancano voci attendibili.

Assomiglia alquanto alla *D. cneorum* da cui differisce per avere il tubo del fiore glabro anziché vellutato. La corolla è meno colorita e tende al roseo-violaceo un poco slavato. Cresce nei pascoli e su rupi in posizione soleggiata fra 1000 e 2000 m, esclusivamente sulle Alpi lombarde e venete.

Altra specie parimenti velenosa è la *Daphne cnidium* L., che però manca da noi e interessa solo le regioni meridionali, sicché si rende superfluo darne più largo cenno.

## LE LEGUMINOSE
(cfr. I p. 79)

**Laburnum anagyroides** Med.
**Laburnum alpinum** (Miller) Bercht. & J. Presl. (fig. 40)

It.: Avorniello, Maggiociondolo.

Br.: *Argel* sul Sebino a Marone e Zone E*ghèn*, voce largamente in uso sia nel capoluogo che in gran parte della provincia; E*gol* sul Garda a Tremosine;

*Ezèl* e *Ezèn* secondo E. ZERSI (1871 p. 56), voci di cui non abbiamo recente conferma. Solo in Valtrompia a Inzino le due specie sono rispettivamente designate con i termini *Eghèn mas'c* il primo e *Eghèn femina* il secondo.

Trattiamo insieme le due specie, peraltro alquanto affini, sia perché tanto i termini italiani quanto quelli dialettali (salvo un'eccezione) sono comuni a entrambe, sia perché gli stessi luoghi di crescita sono generalmente comuni. Il nome specifico *alpinum* parrebbe accennare per questa specie a una distribuzione altitudinale più elevata, contraddetta però dalla realtà: difatti mentre è comune la quota minima di circa 400 m, quella massima di 2000 verrebbe raggiunta solo dal primo mentre il secondo non supererebbe i 1900. Vero è invece che il *Laburnum alpinum* si mostra anche in consorzi d'una certa consistenza nei boschi misti di latifoglie e conifere intorno ai 1600 m, mentre il *L. anagyroides* appare per lo più isolatamente o in scarso numero di individui nelle boscaglie submontane per farsi addirittura sporadico alle altitudini maggiori.

Fig. 40 - **Laburnum alpinum** (Miller) Bercht. & J. Presl.
Rametto con foglie ternate e grappolo di fiori (ca. 1/2 gr. nat.).

Alberetti variamente distribuiti nell'area sudeuropea con preferenza per i terreni calcarei, hanno in comune la scorza verde e liscia anche negli esemplari in età avanzata; le foglie portate da lunghi peduncoli, ternate, con foglioline ellittiche; le infiorescenze in grappoli penduli con fiori gialli. Caratteri differenziali sono invece:

*L. anagyroides*

Altezza m 3-7;
parti verdi con minuti peli sericei e applicati;
foglioline dissopra verdi e sotto pallide;
grappolo fiorale leggero e poco denso;
fiore giallo-dorato dall'ampio petalo superiore (vessillo) con qualche macchia bruno-porpora nel mezzo;
fioritura da maggio a luglio secondo l'atitudine.

*L. alpinum*

Altezza m 3-5;
parti verdi con peli morbidi, lunghi e patenti;
foglioline verdi su ambo le pagine;
grappolo fiorale pesante e denso;
fiore giallo-pallido, vessillo senza macchie scure;
fioritura almeno 15 giorni dopo.

«Maggiociondolo» è il nome volgare che meglio accumuna le due specie anche nell'aspetto decorativo quando, appunto a partire da maggio, danno vivaci pennellate di giallo i loro copiosi e penduli grappoli di fuori che, salvo il colore, si avvicinano alquanto a quelli profumati della *Robinia pseudacacia* L. Ora è abbastanza noto che questi ultimi, fritti,

offrono un piatto fragrante e appettitoso (cfr. I 1974 n. 80) e che i ragazzi ne suggono volentiri i bianchi fiori melliferi. Ma se per imitazione si usassero malgrado l'odore piuttosto nauseoso, i fuori del Laburno, i conseguenti guai potrebbero essere abbastanza seri. Difatti se nei Laburni i semi risultano i più tossici, tutte le altre parti sono pure velenose con accentuata azione paralizzante dei centri nervosi paragonabile a quella della stricnina.

Di solito il primo sintomo è dato da vomiti che, se violenti, sono indice di prognosi fausta per il tempestivo svuotamento dello stomaco. In caso diverso si hanno abbondante salivazione, sete intensa, nausea, sensazione di freddo e progressiva eccitazione convulsiva cui si accompagnano sonnolenza e diminuizione del ritmo cardiaco.

Gli interventi curativi consistono, a seconda dei sintomi, nella somministrazione di vomitivi, tannino, solfato di rame, caffeina e stimolanti. Nei casi più gravi potrà rendersi necessaria la respirazione artificiale.

Un tossicologo ha accennato alla possibilità di avvelenamenti per masticazione della radice a motivo del suo sapore dolciastro. Pensiamo non avesse inteso riferirsi all'uomo che non crediamo sia incline a esperienze del genere, ma agli animali pascolanti che avessero a brucarne le foglie come è capitato abbastanza di freuqnete. Altrettanto va detto per i conigli che amano scortecciare il frascame, e anche le lepri se le recinzioni vengono fatte con peletti di Laburno, che danno segno d'una insolita vitalità: piantati nel terreno allo stato verde, malgrado le mutilazioni e i maltrattamenti sanno rivestire la loro nudità emettendo rametti con relative foglie.

**Cytisus scoparius** (L.) Link

It.: Estrici, Ginestra da granate, Ginestra dei carbonai, Scornabecco.

Br.: *Ginèstra* sec. E. ZERSI (1871 p. 56), voce di cui non abbiamo finora conferma; *Zenèstra* in Valtrompia, voce con cui però sui Ronchi di Brescia si designa l'*Erica arborea* L.

Ne facciamo cenno sia perché abbastanza strettamente imparentata con le due specie precedenti, sia perché pianta tossica per la presenza in tutte le sue parti, compresi i fiori, di alcuni alcaloidi che, a forti dosi, hanno azione paralizzante sul sistema nervoso per effetto venefico sul protoplasma, cioè la sostanza costitutiva delle cellule nell'organismo. Ha tuttavia impiego in medicina come purgante e, secondo le dosi, contro l'idropisia, la gotta e le malattie croniche del fegato.

È un arbusto assai ramoso alto 1-4 m, a rami solcati, foglie composte da tre foglioline piccole e ovato-oblunghe. Fiori in racemi fogliosi, abbastanza grandi e del tipo come nelle specie precedenti, di colore giallo-dorato. Fiorisce da maggio a luglio.

Specie submontana esclusiva dei terreni silicei e delle arenarie acide, è comune nei luoghi boschivi: sul lago d'Iseo fra Pisogne e Zone, e sotto il Colle di San Zeno; in Valtrompia nella tributaria val di Gardone lungo la fascia di selcifero che affiora sul versante sinistro verso i 1600 m, e da Pezzaze verso la Pontogna; in Valsabbia a lato della strada delle Tre Valli poco oltre Bagolino, ecc.

## LE SOLANACEE

È una vasta famiglia che annovera circa 200 specie variamente distribuite nelle zone tropicali e subtropicali dei due emisferi, ed ha notevole importanza nell'economia di tutta l'umanità, andando dagli impieghi in svariate preparazioni terapuetiche all'ornamentazione nelle pratiche del giardinaggio, ma prestandosi pure a sfruttamenti antitetici passando ad esempio dal campo delll'alimentazione a quello meramente voluttuario e al tempo stesso deleterio del fumo. Basti pensare ai contrapposti interessi di alcune specie originarie dell'America: la Patata (*Solanum tuberosum* L.) e il Tabacco (*Nicotiana rustica* L. e *N. tabacum* L.).

Riguardano l'alimentazione anche altre specie quali, limitandoci alle più note: il Peperone (*Capsicum annuum* L.) dell'America tropicale; la Melanzana (*Solanum melongena* L.) dell'India; il Pomodoro (*Lycopersicum esculentum* Miller) dell'America centro-meridionale.

Circa il campo del giardinaggio basterà ricordare le notissime petunie ottenute dall'incricio fra *Petunia violacea* Lindley e *P. nyctaginiflora* Juss., entrambe dell'America meridionale e attualmente coltivate in alquante razza orticole.

**Atropa bella-donna** L. (fig. 41)

It.: Belladonna.

Br.: *Bèla-dòna* tanto a Brescia quanto a Vione nell'alta Valcamonica e forse anche altrove, avvertendo però che in Valtrompia a Marmentino con la stessa voce si indica il *Daphne mezereum* L., cfr. a p. 65.

Un poco fetida, vischiosa e ricoperta di corti peli in tutte le parti aeree, ha foglie brevemente picciolate, ovato-lanceolate; la maggiori misurano fin 15 cm di lunghezza per 8 di larghezza, e sono riunite per due, una grande e l'altra piccola. Fiori a calice con 5 lacinie lanceolate; corolla tubuloso-campanulata smarginata all'orlo in 5 lobi poco marcati, di colore violaceo con la parte inferiore quasi biancastra, a cui sul persistente calice succedono le bacche globose nere e lucide.

Legata in via normale al sottobosco nelle faggete, da noi è piuttosto rara e con distribuzione saltuaria: presso Vione in alta Valcamonica, tra Valtrompia e Valsabbia sui monti fra Collio e Bagolino; in valle d'Inzino sul greto del torrente presso lo sbocco della forra verso l'omonimo abitato; ripe boschive del fiume Chiese presso Bedizzole.

Le bacche per la forma e il colore possono costituire un pericolo per i ragazzi, ma non per questi soltanto. In Francia si ricorda infatti che nel 1813 ben 160 reclute dell'esercito rimasero intossicate e diverse morirono sul posto. Benché non tutti gli organismi siano sensibili al loro veleno in uguale misura, nella maggioranza dei casi ne bastano 2-3 per causare la morte e, riguardo ai sintomi, si può ripetere quanto era stato notato nel comportamento dei soldati dell'episodio dianzi ricordato: «Erano in continua agitazione, portavano le loro mani tremanti verso terra per raccattarvi sassi o fuscelli d'erba che tosto lasciavano cadere per andare saltellando a qualche passo di sistanza e ricominciarvi il medesimo armeggio».

Anche da noi gli incidenti non sono mancati e ci è occorso di seguirne uno nel 1930 a Corteno in alta Valcamonica. Stavano tornando dal bosco al paese due sorelline, e parevano ubriache: pupille dilatate, gesti inconsulti, scoppi di risa irrefrenabili e quindi sonnolenza incotenibile. Nello spogliarle per metterle a letto, dalla tasca d'un grembiulino cadde una sorta di ciliegia nera coronata dal calice erbaceo con i 5 lobi slargati a stella. Così non fu difficile individuare l'agente, e da parte del medico apprestare le terapie idonee che valsero a salvare le piccole infortunate.

Sono altrettanto velenose le altre parti della pianta e il loro uso (soprattutto

Fig. 41 - **Altropa bella-donna** L.
*A:* apice d'uno stelo in fioritura (ca. 2/3 gr. nat.).
*B:* frutto a maturità (ca. gr. nat.).

radici scambiate per altre ad azione analgesica, ma anche foglie usate per applicazioni cutanee od assunzione di polvere in pozioni acquose) è stato causa di manifestazioni non meno impressionanti, che si possono sinteticamente riassumere in un periodo di eccitazione seguito da uno di paralisi e nei casi estremi dal coma.

Il ricorso alla morfina o analoghi preparati per ridurre lo stato di eccitazione va evitato, perché aggiungerebbe un secondo avvelenamento al primo. Altrettanto va detto dei vomotivi, a cui lo stomaco si mostra di frequente refrattario, perché il passaggio dei principi tossici in circolazione è estremamente rapido. Anche l'utilità dello ioduro di potassio in ragione del suo potere di precipitare l'atropina ha i suoi limiti, perché questo alcaloide è solo uno dei diversi responsabili. Comunque all'evacuazione dei residui non ancora assorbiti possono giovare i purgativi, seguiti dalla somministrazione di tannino. Contro il coma, stimolanti coma la caffeina, il tè, un caffè molto forte, l'etere. Contro l'agitazione e il delirio, il cloralio, il cloroformio od anche senapismi sugli arti inferiori e frizioni calde e fredde su tutto il corpo, se del caso anche la respirazione artificiale prolungata.

Anche nei casi di salvamento, tuttavia, possono talora persistere gastralgie, paralisi parziali o totali, idiotismo. Va pure notato che l'avvelenamento può prodursi anche per l'intermediario di alcuni animali. Il latte di capra, la quale mangia impunemente la Belladonna, diviene tossico; le lumache che se ne nutrono diventano velenose; anche la carne di coniglio, che può magiarne impunemente per lungo tempo le foglie, è stata causa di incidenti. Lo stesso andrebbe detto per taluni uccelli secondo certi Autori, ma non in via certa; è comunque notorio che generalmente i pennuti offrono scarsa resistenza ai veleni.

Quanto agli impieghi terapeutici dei vari preparati a base di Belladonna, è opinione dei clinici che convenga in ogni caso andare cauti a cagione delle molte controindicazioni; sul che, dopo il quadro d'insieme dianzi tracciato, non abbiamo difficoltà a convenire.

## LE ASTEROIDEE

**Senecio alpinus** (L.) Scop. (fig. 42)

It.: Senecio cordato.

Br.: non sono note voci dialettali.

È pianta erbacea perennante, cespitosa, con fusti soffusi di rosso nella porzione basale, eretti, alti 40-100 cm e abbastanza densamente fogliosi. Foglie picciolate, le inferiori con piccioli sensibilmente lunghi e quindi via via più brevi nelle superiori, fino a mancare pressoché del tutto in quelle dell'infiorescenza; piuttosto consistenti, ovato-acuminate e le inferiori cuoriformi alla base, a margine doppiamente e acutamente dentato, con nervature principali prominenti e le secondarie intrecciate in larghe maglie per cui il lembo assume aspetto bolloso.

Infiorescenza in corimbo terminale foglioso; capolini con 10-15 fiori periferici ligulati di colore giallo pallido, abbastanza spaziati fra di loro e che danno all'insieme un diametro di 2-3,5 cm. Fiorisce da giugno a settembre.

Fig. 42 - **Senecio alpinus** (L.) Scop.
Tratto apicale di fusto in fioritura (ca. 1/2 gr. nat.).

È specie endemica di un'area che va dalle Alpi Pennine alle Stiriache ad altitudine fra 400 a 2050 m, diffusa e solitamente copiosa nelle cenosi di alte erbe in siti freschi del bosco misto diradato, nei pascoli e presso le prode di ruscelli, ma particolarmente nei riposi del bestiame e presso le malghe per il suo carattere di pianta nitrofila.

Tutte le specie di Senecio sono velenose, e quando sono in fioritura è agevole distinguerle da piante appartenenti ad altre famiglie botaniche. Tuttavia coloro che avessero già sperimentato favorevomente la commestibilità delle foglie di *Rumex alpinus* L. (I p. 44 e fig. 15) e desiderassero ripeterne la raccolta in primavera allorché sono ancora ripiegate a sigaro e più tenere, quindi anche maggiormente appetibili, tengano presente che le rispettive colonie possono trovarsi a contatto o addirittura compenetrarsi. Di qui l'esigenza di esaminare bene l'aspetto delle foglie, che solo nel Senecio sono bollose fin dai primordi e con la grossa rachide soffusa di un rosso vinoso.

I Seneci offrono un tipico esempio di come l'empirismo abbia aperto la via alla medicina, che ne riconosce l'azione emmenagoga, emostatica, risolutiva e dolcemente lassativa, di cui in termini diversi e con attribuzioni non sempre univoche si trova cenno sia in Teofrasto, Dioscoride e Plinio, sia in epoca rinascimentale nel senese Mattioli e nel bergamasco Tabernaemontanus. Sono però tossici per la presenza, in quantità più o meno elevate secondo le specie, di alcaloidi capaci di provocare lesioni al fegato e agli organi gastrointestinali. Finora non si ha notizia di avvelenamenti a carico dell'uomo, il che non costituisce però ragione valida per prestarsi a fungere da cavia.

## PARTE TERZA

# LA FUNZIONE DEI VEGETALI NELL'EQUILIBRIO FISIOLOGICO

Repertorio degli oligoelementi e altre sostanze
di cui l'organismo umano è tributario
al regno vegetale

## LA FUNZIONE DEI VEGETALI NELL'EQUILIBRIO FISIOLOGICO

Nel nostro precedente trattato (N. ARIETTI, 1974 p. 139 e segg.), dopo un cenno orientativo sull'alimentazione umana e i fabbisogni dietetici secondo le diverse situazioni fisiologiche, parlando degli oligoelementi ci siamo soffermati in particolare sulle vitamine, la loro azione e gli alimenti, tanto d'origine animale che vegetale, in cui sono contenute.

Tra gli oligoelementi figurano anche diversi minerali o, più esattamente, i relativi sali, oltre ad alcune altre sostanze di cui siamo tributari al mondo verde.

Diamo di seguito l'elenco dei più importanti, con sintetici cenni sulle specifiche azioni e i vegetali che ne sono il veicolo.

| *azione* | *contenuto in:* |
|---|---|
| **Allile.** Stimola le mucose dello stomaco, combatte e controlla l'ipertensione, favorisce la circolazione del sangue soprattutto nei capillari periferici. | Aglio, in particolare. |
| **Arsenico.** Attivo ricostituente utile in particolare nelle affezioni che danno luogo a forte deperimento organico, quali la tubercolosi e le anemie, per la sua funzione di generatore dei globuli bianchi e rossi. | Aglio, carote, cavolo, lattuga, patate, rape, spinaci. |
| **Bromo.** Nelle varie combinazioni con metalli alcalini e taluni composti organici (cfr. canfora e potassio), facilita il sonno e calma le turbe del sistema nervoso. | Aglio, asparagi, carciofi, carote, cavoli, cipolle, fragole, pomodori, porri, rabarbaro, rafani, rape, sedano, topinambur. |
| **Calcio.** Necessario alla formazione delle ossa e dei denti, oltre che alla digestione e assimilazione. La sua carenza facilita la frattura delle ossa e ne rende difficoltosa la saldatura. | Carote, cavoli, cipolle, fragole, noci, lamponi, lattuga, patate, porri, rape, sedano. |

| | |
|---|---|
| **Canfora.** Disinfettante e stimolante gastrico. | Alloro (cfr. I. p. 41). |
| **Ferro.** Rigeneratore dei globuli rossi e bianchi, combatte l'anemia facilitando la trasformazione del sangue venoso in arterioso. Efficace contro il deperimento organico e i disturbi della crescita. Stimolante dei movimenti peristaltici dell'intestino. | Asparagi, carote, cavoli, cipolle, crescione (cfr. I p. 54), lattuga, mais, orzo, patate, porri, spinaci. |
| **Fluoro.** Entra nelle composizione della parte smaltata, detta periostio, che ricopre le ossa. Dà lo smalto ai denti e li protegge dalla carie. | Asparagi, orzo, patate, pomodori, rafano. |
| **Fosforo.** Indispensabile alla calcificazione delle ossa. Necessario alla formazione delle cellule nervose e di quelle del sangue. | Aglio, carciofi, carote, cavoli, cicoria, cipolle, fragole, lamponi, lattuga, orzo, patate, pomodori, porri, sedano, spinaci. |
| **Iodio.** Necessario alla funzione della tiroide. Decongestiona i gangli linfatici, depura il sangue, favorisce il ricambio delle cellule, combatte lo scorbuto, preserva la pelle, elimina l'eccesso di lipidi e giova quindi contro l'obesità. | Acetosa (cfr. I p. 45), aglio, asparagi, carciofi, carote, crescione (cfr. I p. 54), fragole, lattuga, patate, pomodori, rafano, rape, spinaci. |
| **Magnesio.** Contribuisce alla formazione delle ossa, rigenera il tessuto del sistema nervoso. | Carote, patate. |
| **Manganese.** Agisce sul funzionamento dell'ipofisi, sul fegato, i reni, le ossa, la pelle. | Asparagi, carote, cavoli, cicoria, cipolle, crescione (cfr. I p. 54), lattuga, mais, orzo, patate, riso, sedano, spinaci, tarassaco (cfr. I p. 127). |
| **Mucillagini.** Favoriscono la formazione dei muchi lubrificatori delle giunture delle articolazioni a favore della loro elasticità, nonché di quelli negli intestini e nei bronchi. | Aglio, cipolle, limoni, patate e tutti i frutti acquosi. |
| **Nichel.** È ritenuto indispensabile al funzionamento del pancreas e giova alla cura del diabete. | Carote, cavoli, cipolle, crescione (cfr. I p. 54), lattuga, mais, patate, pomodori, spinaci. |

| | |
|---|---|
| **Nitriti.** Diuretici, depuratori, calmanti. Leniscono le infiammazioni del fegato ed eliminano le scorie del sangue. Utili nella cura delle artriti, reumatismi, flebiti e malattie della pelle. | Aglio, asparagi, carote, cipolle, porri, rape, sedano, topinambur. |
| **Potassio.** I suoi sali sono un potente depuratore del tubo digerente e degli intestini. Attenuano le acidità dello stomaco; agiscono nei globuli, nelle ghiandole e nei muscoli. | Carote, cavoli, cicoria, cipolle, fragole, lattuga, mais, noci, orzo, patate, porri, ribes, sedano, spinaci. |
| **Rame.** È tra i principali componenti del sangue, entrando nelle emazie, vale a dire i globuli rossi. | Asparagi, barbabietole, carote, cavolfiori, cipolle, noci, orzo, porri, rafano, rape, spinaci. |
| **Silice.** Contribuisce alla formazione delle ossa e le solidifica, dei denti e dei tendini. Entra nella formazione delle membrane dei visceri e dei tessuti cutanei, è presente nelle unghie, nei capelli e nei peli. In combinazione con il calcio solidifica le ossa e mantiene elastiche le arterie assicurando la buona circolazione del sangue. | Cavolfiori, cipolle, erba cipollina (cfr. a p. 13), fragole. |
| **Sodio.** Attivo stimolante della digestione, che facilita aiutando l'assimilazione dei cibi. I suoi sali agiscono come il potassio alcalinizzando le eccessive acidità dello stomaco e aiutando l'evacuazione delle scorie dal tubo digerente e dagli intestini. | Avena, carote, cavoli, cipolle, lattuga, lenticchie, orzo, patate, porri, spinaci. |
| **Zinco.** Elemento importante nella formazione delle cellule dei globuli bianchi e rossi del sangue. | Barbabietole, carote, cavoli, lattuga, mais, orzo, pomodori, spinaci. |
| **Zolfo.** Elemento importante nella formazione delle ossa. Disinfettante, antisettico, depurativo. Consigliabile nel trattamento delle infezioni intestinali, nelle malattie delle vie respiratorie e nelle dermatosi. | Aglio, avena, cavoli, cetrioli, cipolle, crescione (cfr. I p. 54), fragole, mais, orzo, patate, porri, rafano, riso. |

## VERDURE CRUDE E AROMI

L'utilità delle insalate crude per un'alimentazione equilibrata è fuori discussione. Sarebbe però opportuno che venisse variata il più possibile la loro composizione, vuoi per l'effetto stimolatore dell'appetito dei diversi sapori e colori, vuoi perché viene allargata in tal modo la gamma delle sostanze che, assimilate, possono giovare all'organismo.

Di solito, parlando dei vegetali da consumare crudi, si è portati a pensare alle consuete verdure: lattughe, radicchi e valerianella, oltre ai diversi succedanei spontanei già additati (I pp. 148-49). Con gli ortaggi generalmente non si va oltre i pomodori immaturi (pessima scelta, esistendo razze assai più saporose a maturazione completa, quando le intrinseche proprietà hanno avuto modo di svilupparsi completamente) e i rapanelli. Vi si possono invece aggiungere carote grattugiate; finocchi dolci, sedani e cipolle tagliuzzati e conditi come le insalate verdi ma senza l'aceto, meglio se in miscuglio. Ippocrate, il medico greco del terzo secolo avanti Cristo chiamato il «legislatore della medicina», è ricordato anche per una sua insalata di verdure crude preconizzata contro diverse malattie: cipolle, prezzemolo, sedano, porro e cerfoglio.

Qualche giustificabile ritrosia può nascere dalla tema che i vegetali crudi possano essere veicoli di germi nocivi; però si può scongiurare tale pericolo usando, in luogo dell'aceto, il succo di limone che ha pronunciata azione antisettica e disinfettante.

Infine, una nozione che contrasta con la nostra consuetudine di usare l'insalata cruda come contorno al piatto di carne. Già nei Paesi del Nordeuropa si tende a servirsene con il primo: una forchettata di spaghetti al pomodoro (piatto di prammatica per i turisti d'oltr'Alpe, pur se li pone in imbarazzo l'uso della forchetta con la destra, mentre per abitudine e galateo l'hanno sempre impugnata con la mano sinistra), e una grossa foglia di lattuga, talvolta neppure condita forse nell'intenzione di apprezzarne appieno il sapore, in chiaro contrasto con l'uso francese di stemperare un poco di senape nell'aceto.

Per essere bene digeriti e assimilati, secondo il consiglio di R. DEXTREIT (1972, p. 36) i vegetali crudi (frutta e verdura) andrebbero consumati all'inizio dei pasti. Sarà difficile assuefarsi all'insalata, ma per la frutta potrebbe essere una felice e sana innovazione.

Gli aromi non solo hanno funzione stimolante dell'appetito, ma giovano alla digestione e, secondo recenti esperienze, avrebbero anche azione benefica sulle ghiandole endocrine di cui facilitano la secrezione.

Si usino pure quindi, nei cibi cotti e negli intingoli: aglio, capperi pepe, chiodi garofano (*Eugenia caryophyllata* Thunb. originaria dell'Indocina, cfr. I p. 50), santoreggia (*Satureja hortensis* L., cfr. I p. 106) che una volta seminata si riproduce da sé fino a rendersi molesta, salvia (*Salvia officinalis* L., cfr. I p. 102), pimpinella (*Sanguisorba minor* Scop., cfr. p. 28), origano (*Origanum vulgare* L., cfr. I p. 106), prezzemolo, zafferano, cerfoglio, rosmarino (*Rosmarinus officinalis* L., cfr. I p. 102), alloro (*Laurus nobilis* L., cfr. I p. 41), timo (*Thymus vulgaris* L., cfr. I p. 102), pepolino (*Thymus serpyllum* L., cfr. I p. 103), Scalogno (*Allium ascalonicum* L., cfr. p. 16), cipolla (*Allium cepa* L.,

cfr. p. 16), noce moscata (*Myristica fragrans* Houtt; delle isole Molucche), ecc., con l'unica avvertenza di non eccedere e tenere conto di eventuali situazioni patologiche che rendano inadatte talune delle droghe elencate.

## RACCOMANDAZIONI PER LE RACCOLTE

Divulgare i possibili usi delle piante fin qui passate in rassegna, non significa necessariamente rendersi complici dei danni che durante le attività di raccolta possono venire inferti al più prestigioso e inalienabile patrimonio elargitoci dalla natura. Al contrario, siamo convinti che da questi contatti all'apparenza guidati da intenzioni utilitaristiche, mediante l'osservazione e l'impegno necessari al riconoscimento delle specie additate possano svilupparsi interessi di carattere culturale.

Già ne abbiamo fatto cenno nella «premessa» all'attuale rassegna ma pensiamo opportuno ritornare sull'argomento all'atto del commiato.

La frenesia e l'emulazione durante la raccolta delle erbe per qualche verso interessanti, sono sempre cattive consigliere. A ben guardare, il loro maggiore beneficio è quello offerto dall'ambiente in cui si vanno a cercare: l'aria non inquinata, la serenità, lo stimolo a una più intima conoscenza dei soggetti delle nostre curiosità, sono i migliori ingredienti d'una giornata trascorsa a più intimo contatto con la natura.

Godiamola quindi così come ci viene offerta, e rendiamo alla terra quel che non ci interessa ma tuttavia ha un valore nell'economia del sistema, provvedendo sul posto a una prima pulitura delle erbe raccolte.

Se si scavano apparati radicali di un certo volume (rizomi, bulbi, tuberi) sia per l'uso che a titolo di studio nel caso di piante velenose, è buona norma ripristinare la cotica erbosa; il foro nel terreno può provocare alterazioni o inibire l'attività micetica di remineralizzazione del materiale biologico da cui dipendente l'umificazione.

Le erbe aromatiche vanno colte a fioritura incipiente al mattino, perché il soleggiamento ne può disperdere in parte le essenze e gli olii volatili. Per la conservazione vanno essiccate all'ombra in ambiente tiepido e arieggiato, slargate su carta da imballaggio o assicelle, evitando la plastica. Quando si sbriciolano sotto le dita, si ripongono in vasetti provvisti di tappo, o anche in sacchetti di plastica da sigillare dopo averne succhiato l'aria: meno ne rimane nell'involucro e più il contenuto si conserva.

Di fronte a soggetti della cui identificazione non si è sicuri, conviene raccogliere un paio di eseplari completi delle loro varie parti, da sottoporre all'esame di persona esperta. Ciò può costituire nel tempo stesso l'occasione per comporre gradualmente un erbaio con annotate le proprie esperienze e osservazioni oltre alla data e località. Servirà per successivi raffronti, e a conciliare a mano a mano con una materia– la botanica – che non è astrusa se affrontata con umiltà e serietà d'intenti. Sarà comunque un arricchimento culturale e una difesa contro i falsi idoli della civiltà consumistica.

## DIVIETI E LIMITAZIONI ALLA RACCOLTA DELLE ERBE SELVATICHE E LORO PARTI

Nel quadro degli interventi dei pubblici poteri a tutela dell'ambiente e dello flora spontanea, sono in vigore per il nostro territorio la legge della Regione Lombardia 22.VII.1977 n. 33 e il decreto 31.VII.1974 n. 1202 della Giunta Provinciale di Brescia. Ne riassumiamo le disposizioni per quanto attiene alla raccolta delle erbe selvatiche e loro parti.

Per la provincia di Brescia sono state dichiarate protette 14 zone nelle quali è totalmente interdetta la raccolta di qualsiasi specie di flora spontanea insediata sui rupi, detriti, terreni acquitrinosi e adiacenti a corsi o specchi d'acqua. La legge regionale n. 33 aggiunge a tali ambienti il sottobosco, i pascoli di montagna e i prati di pianura.

Ecco l'elenco delle zone di protezione:

1 - **Zona del Gavia e della Val Grande,** delimitata dai seguenti confini: a nord-est la provincia di Trento e a nord-ovest quella di Sondrio; a sud Passo dei Contrabbandieri, testata della Valle di Viso in località la Malga; da qui, seguendo la quota 2000-2100, raggiunge la Baita di Caione nella Valle delle Messi, la base della Corna Bles e il Monte Coleazzo; entra nella Valle di Canè fino alla testata, base di Monte Mataciul e di Monte Bles, Case di Bles, Val Grande, attraversa Cima Muralta e Corna Raval in località Moc. Da qui, in quota tra 2000-2100, raggiunge Lago Seroti, propaggini delle Cime di Grom e dei Dossoni fino al confine valtellinese presso il Monte Maradega.

2 - **Zona del Passo del Tonale** circoscritta entro una cinrconferenza di 500 metri di raggio attorno al Monumento Ossario del Tonale.

3 - **Zona dell'Adamello** delimitata dai seguenti confini: dal confine trentino del Tonale fino al Corno d'Aola, Monte Càsole e, mantenendo quota 2000 circa, fino al Passo Crocedomini passando per le pendici dei monti Aviolo, Baitone, Marser, Pian della Regina, Colombè, Frisozzo, Listino, Laione, Stabio e Alta Guardia. Scende per Val Bazenina, Val Sanguinera, Val Dorizzo, risale Valle delle Scale fino al Passo delle Cornelle per allacciarsi al confine trentino.

4 - **Zona del Mortirolo** limitatamente ai terreni acquitrinosi, alle rive dei corsi e specchi d'acqua, delimitata dai seguenti confini: da S. Pietro (km 16 della S.S. n. 39) al confine con la provincia di Sondrio fino al Passo di Dombastone, indi il fondo della Val Grande fino alla confluenza del suo corso d'acqua con il Fiume Oglio che segue fino alla confluenza con l'Ogliolo di Edolo, che risale fino alla località S. Pietro all'Aprica.

5 - **Zona delle Valli Campovecchio e Brandet** delimitata dai seguenti confini: dalla località S. Antonio di Corteno-Golgi segue lo spartiacque fino al Monte Palabione, poi il confine con la Provincia di Bergamo. A nord-est e a est lo spartiacque alla sinistra di Valle Brandet fino al Monte Forcella. Da qui segue la quota 2000 a nord di detto monte, aggira Piz Tri, base del Monte Palone e del Soppressà, a sud del Torsolazzo sopra Paisco-Loveno, aggira Monte Gaviera, testata della Valle di Sellero, scende fino a Monte dei Matti.

6 - **Zona del Corno di S. Fermo, del Pizzo Camino e della Concarena** delimitata dai seguenti confini: dalla loc. S. Cristiana di Lozio, costeggia la base dei dirupi fino sotto la Cima Ezendola, quota 1800 fino al Rifugio Coppellotti, Rifugio S. Fermo, Passo del Costone, oresta di confine con Bergamo fino al Passo dei Campelli. Da qui, tenendo quota 1300 circa, prosegue fino alla base della Concarena e al Passo del Groppo, poi la base dei segaboli di M. Vaccio e quindi S. Cristina.

7 - **Zona del Monte Frerone, del Blumone e del Monte Misa** delimitata dai seguenti confini: dal Passo del Bruffione segue il confine trentino fino al Monte del Gelo, indi Passo del Termine, Passo di Blumone, Passo di Laione, Porta di Stabio attraverso il Passo Sabione di Croce, Monte Alta Guardia, Monte Trabucco, statale 345 che segue fino a Malga Cadino della Banca, Val Cadino e, a quota 1500 circa, gira la base del Monte Misa, risale la Val del Caffaro fino alla testata e, attraverso Mandre, al Passo del Bruffione.

8 - **Zona tra Maniva e Crocedomini** per quanto riguarda i laghi di Ravenole, Dasdana, Vaia, Mignolo e Lavena e i terreni acquistrinosi circostanti i laghi stessi.

9 - **Zona del Monte Guglielmo** delimitata dai seguenti confini: da Madonna della Rota (Marone), Croce di Marone, forcella di Sale, Valle della Croce, fondo della Val d'Inzino, Val Rendena raggiungendo i Corni Rossi e aggirando a est il Monte Lividino sale il Bifò del Sabbione, M. Stalletti, Pontogna, località Gale, colma di S. Zeno, colma di Marucolo, Val dei Togni, loc. Palotto e Croce Marino. Aggira il Dosso della Pedona, Passo Bocche, Dosso della Ruccola, Dosso Principale fino a M. Aguina, Campo delle Rape, Passo Croce di Zone e lungo la rotabile sino a Cislano e oltre per Casa Monticelli alla Madonna della Rota.

10 - **Zona compresa tra Pian del Bene, Corna Blacca, Dosso Alto, Baremone e Corno Zeno** delimitata dai seguenti confini: dal Giogo del Maniva la rotabile fino al Passo del Dosso Alto, spartiacque dei Monti di Paio, mulattiera che porta a Passo Pezzeda Mattina, Dosso Falcone, Passo Croce, Passo delle Piazze, e a quota 1200 la mulattiera che da Case Sar porta a La Cagna. Monte di Cima Osero, località Frondine, Frondinine, La Stoppa, località Lega, Corna Pian dei Canali, M. Calvo, località S. Antonio a monte della rotabile per Bagolino, aggira Monte Suello fino a Ponte Prada e, per la Ganda, arriva al Giogo del Maniva.
11 - **Zona dell'entroterra Gardesana e alta Val Vestino** comprendente tutte le proprietà dell'Azienda delle Foreste Demaniali dello Stato, oltre che il territorio delimitato dai seguenti confini: confine con il Trentino, M. Cingla, Cortine, Tombea, Caplone, Lavino, Tremalzo, Nota, Traversole, spartiacque di sinistra della Valle di Bondo, M. Nero, Cima delle Selve, sbarramento dell'ex Lago di Bondo. Spartiacque di destra della Valle di Bondo, M. Zenone, forra del torrente Campione, lago di Garda. Risale il lato opposto della forra del «Campione», M. Casarola, dorsale di M. Puria, Passo Puria, abitato di Cadria, Valle del Droanello, Cima Gusaur, abitati di Turano e Armo fino al M. Cingla.
12 - **Zona delle Torbiere e delle Lamette d'Iseo** delimitata dai seguenti confini: a nord tutta la «Lametta» fino al lago, a ovest la base del M. Alto di Adro, a sud la base esterna della morena, a est la strada Provaglio-Iseo.
13 - **Zona dell'anfiteatro morenico del Garda** limitatamente ai terreni acquitrinosi con particolare riferimento ai laghetti di Sovenigo (Puegnago), al lago di Lucone (Polpenazze), allo stagno di Lavagnone (Desenzano) e alle torbiere di Pozzolengo, oltre che la zona circostante la Rocca di Manerba e il contermine Monte Re.
14 - **Sponda del Fiume Oglio da Rudiano a Villagana** delimitata dai seguenti confini: sponda del Fiume Oglio e relative «morte» dalla Cascina Pescatori a ovest dell'abitato di Rudiano alla Cascina del Guardiacaccia a sud dell'abitato di Villagana, per una profondità che comprende gli attuali boschi di ripa.

Il decreto provinciale riporta inoltre due elenchi: l'uno delle specie di cui è consentita la raccolta giornaliera a persona di 6 esemplari di ciascuna specie (ma per la confinante provincia di Trento il numero è ridotto a 5) con un massimo però di 25 nel caso di comitive composte da più di 5 persone; l'altro di quelle di cui non può essere colto nessun esemplare.

Quanto alle specie officinali estranee ai predetti elenchi ma comprese in quello di cui al decreto dello stato 26.V.1932 n. 772, la raccolta è soggetta ad autorizzazione del Sindaco competente per territorio su favorevole parere dell'Ispettorato Ripartimentale delle Foreste. Pensiamo tuttavia che tale ultimo settore interessi al più marginalmente i nostri lettori, mentre giudichiamo utili alcuni chiarimenti.

Tenuto conto degli ambienti dove è vietato cogliere «qualsiasi specie di flora spontanea», si sarebbe portati a concludere che per la raccolta di quelle di cui ci occupiamo rimanga poco spazio. Restano però disponibili i coltivi in fase di riposo della rotazione agraria e nei periodi fra il raccolto e la successiva semina, i vigneti e frutteti quando uve e frutta sono ancora immature e altri, vale a dire la quasi totalità degli ambienti in cui solitamente si colgono le erbe spontanee.

Il sottobosco è notoriamente poco favorevole a queste spicciole attività, e quindi lascia indifferenti la sua inclusione negli ambienti soggetti a tutela. Non così i prati di pianura e i pascoli montani, riguardo ai quali però l'art. 21 della predetta legge regionale chiarisce che, pur nelle zone protette, divieti e limitazioni non si applicano se i terreni sono soggetti a pratiche colturali quali la falciatura per fienagioni e simili. Quindi si possono intendere esclusi anche i pascoli montani, dove mandrie e ovini operano più diligentemente della falce fienaia a favore del successivo ripullulare delle specie commestibili ad apparato radicale perennante. È noto ad esempio che se nel cogliere il Tarassaco (I p. 127) si recide anche una porzione della sua grossa radice, è sufficiente che ne rimanga nel terreno una parte perché produca nuovi cespi.

Nell'elenco delle specie per le quali è prevista la raccolta limitata figura il Pungiratto (I p. 28), ma solo per uniformarsi ad analoga norma vigente nella vicina provincia di Trento dove la specie è presente solo nei ridotti settori dell'alto Garda e della bassa valle del Sarca, sicché senza tale disposizione si potevano temere interessate razzie nelle nostre zone confinanti. Però all'art. 1 del decreto della Giunta Provinciale di Brescia 1202/74, al n. 44 dell'elenco delle specie soggette a limitata raccolta viene chiarito che dal vincolo è escluso il getto edule.

Riteniamo con ciò di avere fugato eventuali dubbi sulla legittimità della raccolta delle erbe spontanee fin qui passate in rassegna. Purchè questa simpatica e giovevole attività ricreativa si svolga serenamente, senza lasciare spazio a intenzione competitive o ragioni economiche, e soprattutto guardando alla natura con rispettosa visione dei problemi della sua integrità, o del poco che di integro ci hanno lasciato in retaggio l'incomprensione, l'incuria e non di rado la speculazione durante il lungo periodo nel quale la predicazione dell'impellenza di non turbare i già precari equilibri ecologici veniva fatta al deserto.

## BIBLIOGRAFIA CITATA


ARIETTI, N., 1974 - *Flora economica e popolare del territorio bresciano.* Suppl. ai «Comment. Ateneo di Brescia» per il 1973. F.lli Geroldi, Brescia.

BONNIER, G., 1911-'35 - *Flore complète illustrée en couleurs de France, Suisse et Belgique.* Paris.

DEXTREIT, R., 1972 - *Le virtù della verdura e della frutta,* trad. A. Miechettoni. Garzanti, Milano.

DALLA FIOR, 1963 - *La nostra flora.* Manauni, Trento.

DURANTE, C., 1567 - *Herbario novo.* G. Hertz, Venetia.

FOURNIER, P., 1947-'48 - *Le livre des plantes médicinales et vénàneuse de France.* P. Lechevalier, Paris.

LIEUTAGHI, P., 1974 - *Il libro dei frutti selvatici,* trad. T. A. Spagnol. Rizzoli, Milano.

VIOLA, S., 1975 - *Piante medicinali e velenose della flora italiana.* Ed. Art. Maestretti, Milano.

ZERSI, E., 1871 - *Prospetto delle piante vascolari della Provincia di Brescia.* Append. ai «Comment. Ateneo di Brescia» per il 1869. Brescia.

# INDICI

# INDICE DELLE FAMIGLIE VEGETALI

AMARILLIDACEE: 59
ARACEE: 49
ASTERACEE: 39
ASTEROIDEE: 39, 70

CAMPANULACEE: 38
CHENOPODIACEE: 20
CICORIOIDEE: 43
COMPOSITE: 39
CONVOLVULACEE: 35
CROCIFERE: 24

ENOTERACEE: 33

FITOLACCACEE: 21

GIGLIACEE: 13, 51

IPERICACEE: 23
IRIDACEE: 18

LEGUMINOSE: 66

OMBRELLIFERE: 31

PAPAVERACEE: 28

RANUNCOLACEE: 60
ROSACEE: 28
RUBIACEE: 36

SOLANACEE: 68

TIMELACEE: 64

*

* *

## INDICE DEI NOMI LATINI

(i numeri *in corsivo* si riferiscono alla pagina dove la specie è descritta)


ACONITUM
*anthora* L.: 64
fo. *angustifolius* Gisc.: 64
*ferox* Wall.: 64
*napellus* L.: *62*
*paniculatum* Lam.: 64
*variegatum* L.: 64
*vulparia* L.: 64
AGAVE
*americana* L.: 59
*silasiana* Perrine: 59
ALLIARIA
*officinalis* Andrz. ex BM.: *27*
ALLIUM
*ampeloprasum* L.: 16
*ascalonicum* L.: 16, 78
*carinatum* L.: *15*
*cepa* L.: 16
*fistulosum* L. 16
*porrum* L.: 16
*pulchellum* G. Don.: *15*
*sativum* L.: 16
*schoenoprasum* ssp. *sibiricum* (L.) Hartman: *13*
*spaerocefalon* L.: *15*
*ursinum* L.: *15*
*vineale* L.: *15*
AMARYLLIS: 59
ANTHURIUM
*scherzerianum* Schott: 50
APOSERIS
*foetida* (L.) Less.: *43*
ARNICA
*montana* L.: 23
ARTEMISIA
*absinthium* L.: *39*
ARUM
*maculatum* L.: *50*
ASPERULA
*odorata* L.: *36*
ASPHODELUS
*albus* Miller: *54*
ATROPA
*bella-donna* L.: 65, *69*

BETA
*vulgaris* L. var. cicla L.: 22, 31

CALADIUM
*bicolor* (Ait.) Vent.: 50
*schomburkii* Schott: 50
CAMPANULA
*rapunculus* L.: 38
*trachelium* L.: *38*
CAPSICUM
*annuum* L.: 68
CARDAMINE
*asarifolia* L.: *25*
CARDUUS: 41
*nutans* L.: *42*
CARLINA *acaulis* L.: 41
CHENOPODIUM
*bonus-henricus* L.: 21, 36
*rubrum* L.: *20*
CINCHONA
*calisaya* Wedd.: 40

CIRSIUM: 41
*eriophorum* (L.) Scop.: *41*
*erisithales* (Jacq.) Scop.: *42*
*rivulare* (Jacq.) All.: *42*
*salisburgensis* (Will.) G. Don: *42*
CLEMATIS
*alpina* (L.) Mill.: *62*
*vitalba* L.: 62
CLIVIA: 59
COCHLEARIA
*officinalis* L.: 26
COLCHICUM
*autumnale* L.: 19, *53*
CONVALLARIA
*majalis* L.: *55*
CONVOLVULUS
*arvensis* L.: *36*
*tricolor* L.: 36
CROCUS: 18, 60
*albiflorus* Lit. ex Schult.: *19*, 53, 59, 60
*biflorus* Mill.: *19*
*susiana* Ker.-Gawl.: 20
*versicolor* Ker.-Gawl.: 20
CYTISUS
*scoparius* (L.) Link: 43, *68*

DAPHNE: 65
*cneorum* L.: *66*
*cnidium* L.: 66
*laureola* L.: *66*
*mezereum* L.: *65*
*petraea* Leybold: *66*
*striata* Tratt.: *66*
DIPLOTAXIS
*tenuifolia* (L.) DC.: *24*, 29

EDGEWORTHIA
*chrysantha* Lindl.: 65
*papyrifera* Zucc: 65
EPILOBIUM
*angustifolium* L.: *34*
*obscurum* Schreber: *33*
*tetragonum* L.: 33
ERICA
*arborea* L.: 68
ERUCA
*sativa* Mill.: 24, 29
EUGENIA
*caryophyllata* Thunb.: 78

EXOGONIUM
*purga* (L.) Bent.: 35

FUCHSIA
*magellanica* Lam.: 33

GALANTHUS
*nivalis* L.: *59*
GALIUM
*mollugo* L.: 23
*odoratum* (L.) Scop.: 36
GENTIANA
*lutea* L.: 52
*punctata* L.: 52

HELLEBORUS
*niger* L.: 59
HERACLEUM
*sphondilium* L.: *31*
HIPPEASTRUM: 59
HYPERICUM
*calycinum* L.: 23
*perforatum* L.: *23*
*patulum* Thunb.: 23
HYPOCHOERIS
*maculata* L.: 44
*radicata* L.: *44*

IPOMOEA
*batatas* (L.) Lam.: 35
IRIS: 18
*germanica* L.: 18
*pallida* Lam.: 18

LABURNUM
*alpinum* (Miller) Bercht. & J. Presl.: *66*
*anagyroides* Med.: *66*
LACTUCA
*perennis* L.: 46
LASERPITIUM
*siler* L.: 31
LAURUS
*nobilis* L.: 78
LEUCOJUM
*vernum* L.: *59*
LYCOPERSICUM
*esculentum* Mill.: 68

MALVA
*neglecta* Wallr.: 29
*sylvestris* L.: 29
MUSCARI: 20
*comosum* (L.) Miller: 20
MYRISTICA
*fragrans* Houtt.: 78

NASTURTIUM
*officinale* R. Br.: 26, 33
NICOTIANA
*rustica* L.: 68
*tabacum* L.: 68

OENOTHERA
*biennis* L.: 33
ORIGANUM
*vulgare* L.: 78

PAPAVER
*rhoeas* L.: 28
PARIS
*quadrifolia* L.: *57*
PETUNIA
*nyctaginiflora* Juss. 68
*violacea* Lindley: 68
PEUCEDANUM: 31
PHYTOLACCA
*americana* L.: *22*
PIMPINELLA
*saxifraga* L.: 30
POLYGONATUM
*odoratum* (Mill) Druce *58*
*multiflorum* (L.) All. *58*
*verticillare* (L.) All. *59*
POTHOS
*aurea* Lind. et André: 50

RANUNCULUS
*thora* L.: *60*
ROBINIA
*pseudacacia* L.: 67
ROSA
*canina* L.: *30*
ROSMARINUS
*officinale* L.: 78
RUMEX
*acetosella* L.: 23
*alpinus* L.: 71

RUSCUS
*aculeatus* L.: *16*
*hypophyllum* L.: *16*

SALVIA
*officinalis* L.: 78
SANGUISORBA
*minor* Scop.: *28,* 78
SATUREJA
*hortensis* L.: 78
SCINDAPSUS
*aureus* (Lindl. et André) Engl.: 50
SEDUM
*telephium* L.: 58
SEMPERVIVUM
*tectorum* L.: 58
SENECIO
*alpinus* (L.) Scop.: *70*
SILENE
*vulgaris* (Moench) Garke: 46
SILYBUM
*marianum* (L.) Gaertn.: 41
SOLANUM
*melongena* L.: 68
*tuberosum* L.: 68
SONCHUS
*oleraceus* L.: 29
SPARASSIS: 18
STACHELINA
*nutans* L.: *42*

THYMUS
*serpyllum* L.: 78
*vulgaris* L.: 78
TIGRIDIA: 18
TRAGOPOGON
*dubius* Scop.: *45*
*pratensis* L.: *45*
TRITONIA: 18

VALERIANELLA: 34
*locusta* (L.) Laterrade emend. Betcke: 33
VERATRUM
*album* L.: *51*
ssp. *lobelianum* (Bernh.) Arc.: *51*
VERBENA
*officinalis* L.: 23

ZANTEDESCHIA
*aethiopica* (L.) Spr.: 50

# INDICE DEI NOMI ITALIANI


Acidantera: 18
Aconito: 62
Aglietto di serpe: 15
Aglio: 13, 78
Aglio pippolino: 15
Aglio orsino: 15
Aglio violetto: 15
Alliaria: 27
Alloro: 78
Amarillidi: 59
Aro: 50
Asfodelo: 54
Asprella odorata: 36
Assenzio: 39
Avorniello: 66

Barba di becco: 45
Belladonna: 69
Bibinella: 28
Bietola da erbette: 32
Billeri a foglie rotonde: 25
Branca orsina: 31
Bucaneve: 59

Cacciadiavoli: 23
Calla: 50
Camelea: 65
Campanellino: 59
Cappero: 23, 78
Cardi: 40
Cardo rosso: 42
Cerfoglio: 78
Chiodi di garofano: 78
Cipolla: 78
Cipolline: 59
Cneoro: 66
Coclearia: 26
Colchico: 53
Crespigno: 29

Digitale:

Elabro bianco: 51
Elleboro bianco: 51
Epilobi: 32
Erba alliaria: 27
Erba amaranto: 22
Erba cipollina: *13*
Erba cremesina: 22
Erba crociona: 57
Erba di San Giovanni: 23
Erba leprina: 36
Erba santa: 40
Erba tora: 60
Estrici: 68

Fior di neve: 59
Fiori di stecco: 65
Frassinella: 58
Freddolina: 53
Freesie: 18
Fuchsie: 33

Galantino: 59
Genziana: 53
Giaggioli: 18
Gialappa: 35
Gigaro: 50
Giglio delle convalli: 55
Ginestra da scope: 43
Ginestra dei carbonai: 68
Ginestra da granate: 68
Ginocchietto: 58

Imbutini: 38
Indivia: 29
Iperico: 23

Laburno: 68
Laureola: 66
Laureola nana: 66
Lunaria selvatica: 27

Maggiociondolo: 66
Melanzana: 68
Meloncello: 28
Mezereo: 65
Mughetto: 55

Napello: 62
Narcisi: 59
Narciso a campanelle: 59
Nocella: 28
Noce moscata: 78

Olivella: 65, 66
Origano: 78

Panace: 31
Panacea: 31
Panace erculeo: 31
Pan di serpe: 50
Patata: 35, 68
Patata dolce: 35
Pepe: 78
Pepe montano: 66
Peperone: 68
Pepolino: 78
Piattello: 44
Pié d'asino: 27
Pimpinella: 28, 78
Pomodoro: 68
Porraccio: 54
Porro: 78
Prezzemolo: 78
Pungitopo: 17

Radicchio: 29
Rimandria: 27

Rosa canina: 30
Rosa di Natale: 59
Rosa selvatica comune: 30
Rosmarino: 78
Ruchetta: 24
Ruchetta selvatica: 24, 29
Rucola: 24, 29

Salvastrella: 28
Salvia: 78
Sanguinello: 22
Santoreggia: 78
Sassefrica: 45
Sassefrica a tromba: 45
Scalogno: 78
Scornabecco: 68
Sedano dei prati: 31
Senecio cordato: 70
Spinacio selvatico: 21
Sigillo di S. Maria: 58
Sigillo di Salomone: 58
Stellina odorosa: 36

Tabacco: 68
Timelea delle Alpi: 66
Timelea nana: 66
Timelea odorosa: 66
Timo: 78
Tora: 60
Tuberose: 59

Uva d'America: 22
Uva di Spagna: 22
Uva di volpe: 57
Uva turca: 22

Veratro bianco: 51
Vilucchio minore: 36
Vitalbino dei sassi: 62

Zafferano: 78
Zafferano italiano: 19
Zafferano selvatico: 19
Zaffranone: 53

# INDICE DELLE VOCI DIALETTALI BRESCIANE


*Ai de luf:* 15
*Ai salvadègh:* 15
*Argèl:* 66
*Arsinso:* 39
*Asèns:* 39
*Asènsio:* 39
*Asinso:* 39

*Barba de bèch: 45*
*Bèla-dòna:* 65, 69
*Brogòse:* 31
*Brüzacül:* 30

*Calicantus de mont:* 65
*Campanèle:* 38
*Campanìl:* 36
*Camparòc:* 19
*Clocleargia:* 26
*Concleargia:* 26

*Ducato:* 60

*Éghèn femina:* 67
*Éghèn mas'c:* 67
*Éghèn:* 66
*Egol:* 66
*Enedola:* 36
*Erba caguna:* 66
*Erba dei cai:* 58
*Erba de San Gioan:* 23
*Erba onta:* 21
*Erba paris:* 57
*Erbe:* 22, 32
*Ezel:* 67
*Ezen:* 67

*Farenèle:* 21
*Filaster:* 51
*Fiur de luf:* 42
*Fiur de nef:* 59
*Fiur de San Giosèp:* 65
*Friduline:* 19, 53

*Giasint selvadègh:* 59
*Gigambola:* 53
*Ginèstra:* 68
*Grasèi:* 33
*Grasù:* 26

*Idola:* 36

*Leli:* 55
*Lelii:* 55
*Lelio selvodegh:* 58
*Lèngue de bò:* 50
*Luf:* 53
*Lüssignöl:* 23

*Madunine:* 28
*Màgole:* 19
*Maistrì:* 39
*Mapèl:* 62
*Masöchine:* 19
*Masüchine:* 19
*Medèch:* 39
*Medèch gròs:* 39
*Mestèr:* 39
*Mistèr:* 39
*Müghèt:* 55

*Napèl:* 62

*Panada dè le cavre:* 19
*Papacüe de luf:* 50
*Pèrfora:* 23
*Perforada:* 23

*Pestegnaghe:* 31, 33
*Pimpinèla:* 28
*Poiar manta:* 65
*Porcherò:* 31
*Pòr salvadègh:* 54

*Röza de ses:* 30
*Röza selvadega:* 30

*Santrigola:* 13
*Siborgole:* 53
*Silapa:* 35
*Spadu:* 18
*Spi de scampadighe:* 30
*Stalas:* 51
*Stopocül:* 30

*Terangula:* 36
*Tòsèch:* 50, 65
*Traforada:* 23

*Ua spagna:* 22
*Ua uzilina:* 22

*Veladrî:* 51
*Velaer:* 51
*Velar:* 51
*Velat:* 51
*Verzi:* 22
*Vidola:* 36

*Zei de spada:* 18
*Zenèstra:* 68

*

* *

## INDICE GENERALE DELLA MATERIA


Premessa ..... Pag. 7
Aggiunte, modifiche, correzioni ..... Pag. 9
Grafia e pronuncia delle voci dialettali ..... Pag. 9

PARTE PRIMA

Spiluccando nell'orto della natura ..... Pag. 11

PARTE SECONDA

Aggressori dall'ingannevole aspetto ..... Pag. 47

PARTE TERZA

La funzione dei vegetali nell'equilibrio fisiologico ..... Pag. 73
Verdure crude e aromi ..... Pag. 78
Raccomandazioni per le raccolte ..... Pag. 79
Divieti e limitazioni alla raccolta delle erbe selvatiche e loro parti ..... Pag. 80
Bibliografia citata ..... Pag. 82

INDICI

Indice delle famiglie vegetali ..... Pag. 87
Indice dei nomi latini ..... Pag. 88
Indice dei nomi italiani ..... Pag. 91
Indice delle voci dialettali bresciane ..... Pag. 93

TIPO-LITO FRATELLI GEROLDI - BRESCIA - 1980

A POCO
A POCO
1904